lomo relleno de espinacas y queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

descongelar las espinacas y escurrir bien (yo no la cuezo) y poner encima de un filete y encima el queso tapar con otro filete y aplastar bien con la mano ,despues lo pasas por harina huevo y pan rallado y se frien

Ingredientes para 2 personas :

- 8 filetes de lomo finitos
- 1 bolsa de espinacas congeladas
- 8 lonchas de queso tipo tranchetes
- - Huevo para rebozar
- - Harina - Pan rallado
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

yo he puesto lomo adobado pero se puede hacer fresco y cocer las espinacas ami me gustan mas asi