Filete ruso con jamón y queso

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

Creador: Flor Roja

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •300 gr. carne picada
- •2 dientes de ajo
- •Un poco de perejil
- •1 huevo
- •Harina para rebozar (podemos usar harina de garbanzos y quedará más crujiente)
- •Una rebanadita de pan
- •Un chorrito de leche evaporada Ideal, nata o leche
- •4 lonchas de jamón serrano
- •4 lonchas de queso mozarella (de la fresca no, de la que es para sandwich)
- •Aceite para freírlas

Preparación:

Paso 1

Machacamos los ajos y picamos el perejil. Ponemos la rebanada de pan en remojo con un poco de leche. Mezclamos los ajos, el perejil, el pan mojado, la carne picada y un huevo. Sobre un plato espolvoreado con harina (para que no se pegue), hacemos una hamburguesita fina, y colocamos una loncha de jamón y otra de queso, procurando que no sobresalga por los lados (para que se peque bien con la otra capa). Cubrimos con otra hamburguesita fina e intentamos sellar los bordes con los dedos. Pasamos por harina, y freímos en aceite caliente.