Flamenquines a mi manera

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Mar Arias



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

El truco de esta receta:
no poner sal ,el jamon al calentarse le da el punto necesario de sal.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- *4 filetes de pollo finos y grandes*
- *4 lonchas de jamon serrano*
- *2huevos cocidos*
- *4 lonchas de queso*
- *un huevo,harina y pan rallado para empanar*

Preparación:

Paso 1

poner los filetes estirados ,encima de cada uno una loncha de jamon ,una de queso y medio huevo picadito muy pequeño en el centro enrrollar como un brazo de gitano y pasar por la harina el huevo batido y el pan rallado dejar en la nevera unos minutos para que se asienten bien y al freir no se abran,en una sarten con mucho aceite freir de uno en uno a fuego medio para que no se doren demasiado deprisa y se queden crudos por dentro.