

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Fáciles de hacer y riquísimos.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 lonchas de largas de jamón de York
- 8 lonchas de queso
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado con ajo y perejil
- Aceite de oliva virgen Carbonell

Preparación:

Paso 1

Extender las lonchas de jamón y colocar una loncha de queso en una mitad, es decir, que al cerrar la loncha de jamón como un libro, la loncha de queso quede dentro.

Paso 2

Rebozar los san jacobos con harina primero, y con huevo y pan rallado después. Hacer el proceso en este orden y no en otro para que queden consistentes.

Paso 3

Poner a calentar una cantidad abundante de aceite en una sartén, y cuando esté caliente, bajar un poco el fuego a temperatura media y freír los san jacobos por ambas partes hasta que estén dorados.

Paso 4

Colócalos sobre papel de cocina según los vayas sacando de la sartén para que absorban el exceso de aceite.