

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** María Robles



**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.