San Jacobos de calabacín, jamón y queso

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

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Delia Barroso R



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Calabacín
- Jamón en lonchas
- Queso en lonchas
- Huevo
- Pan rallado
- Harina

Preparación:

Paso 1

Pelar el calabacín, cortarlo en lonchas de medio cm. de grosor aproximadamente. Salar las lonchas de calabacín.

Paso 2

Montar los "San Jacobos". Colocamos una loncha de calabacín, una de queso, una de jamón y una de calabacín. Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

Paso 3

Freír en abundante aceite caliente hasta que el pan esté dorado.