

# San Jacobos de calabacín, jamón y queso



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** tania Segura



**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.