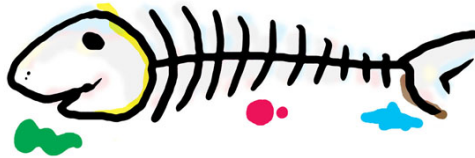


el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0214 FLAMENQUÍN

Ingredientes (para 4 comensales)

- Filetes de "tapilla" de cerdo (8)
- Jamón ibérico (8 lonchas)
- Queso manchego curado (8 bastoncillos)
- Harina
- Huevo (2)
- Pan rallado
- Sal
- Pimienta negra en grano
- Aceite para freír
- Salsa mahonesa ([receta 0057 del CA](#))
- Patatas fritas



Proceder

Limpia los filetes de "tapilla" de cerdo (vale cualquier filete), aplástalos con el lateral del cuchillo y salpiméntalos

Pon dentro de cada uno una loncha de jamón y un bastoncillo de queso manchego curado y enróllalo sobre sí mismo encerrando en el centro al queso y al jamón

Pasa estos rollos por harina, huevo batido y pan rallado

Fríe los flamenquines en abundante aceite durante un minuto y medio más o menos por cada lado

Sácalos y déjalos reposar unos minutos en un plato con un papel de cocina absorbente

Haz unos cortes a los flamenquines y sívelos acompañados de salsa mahonesa y patatas fritas