

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flamenqu%c3%adn-de-salchicha.html>

Flamenquines de salchicha

INGREDIENTES

8 salchichas frescas o de Frankfurt,
8 lonchas de jamón de York,
8 lonchas de queso,
100 g. de pan rallado,
2 huevos, aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Envolver cada salchicha en una loncha de queso y después con otra de jamón, ambas muy finas.

Enrollar, sujetar con un palillo y rebozar con pan rallado, huevo y pan rallado otra vez.

Freír los flamenquines en abundante aceite de oliva caliente, hasta que estén dorados.

Escurrirlos sobre papel absorbente de cocina antes de servir.