

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flamenquines-cordobeses.html>

Flamenquines cordobeses

INGREDIENTES

8 filetes de jamón crudo de cerdo
8 lonchas de jamón serrano
4 tortillas francesas
4 huevos duros
Aceite de oliva virgen
Sal
Pan rayado
Huevos
3 dientes de ajos
Perejil
Vino blanco tipo Moriles

PREPARACIÓN

Pedir al carnicero que nos corte unos filetes lo mas finos y grandes posibles. Los machacamos con una maza de madera sin llegar a romperlos y los ponemos a macerar en un vaso de vino, medio vaso de agua, ajo y perejil picaditos durante 3 horas.

Pasado ese tiempo, secar los filetes, extenderlos y poner encima una loncha de jamón serrano fina, media tortilla francesa, y medio huevo duro cortado en trozos.

Enrollar dejando el relleno en su interior de modo que no se salga. Pasar por huevo y pan rayado un par de veces.

Freír a continuación en abundante aceite de oliva hasta que estén dorados.

Acompañar de patatas fritas y pimientos de piquillo.

Nota:

Este apetitoso plato es típico de las provincias de Córdoba y Sevilla principalmente, siendo los mas famosos los realizados en la localidad cordobesa de Moriles, donde alcanza un tamaño considerable.

Una variante que suelo utilizar par darle mas cremosidad es añadir al relleno un poco de queso de Roquefort.