

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

Flamenquines sevillanos

INGREDIENTES

8 filetes de lomo de cerdo del grosor de un dedo
1/4 de litro de leche
2 huevos (uno cocido y el otro batido)
100 gr. de jamón serrano
1 pimiento rojo
1/2 Kg. de patatas
500 gr. de tocino de jamón
1/2 taza de aceite
50 gr. de pan rallado
Sal

PREPARACIÓN

Abre los filetes a lo largo en forma de libro y ponlos en remojo en la leche durante 2 horas. Escúrrelos y sazónalos. Después rellénalos poniendo dentro de cada filete una tira de jamón, una de pimiento, otra de tocino y una rodaja de huevo cocido.

Enróllalos y ciérralos bien, con un palillo o hilo. Pásalos primero por el huevo batido y después por el pan rallado y fríelos en el aceite. Sírvelos bien calientes y guarnecidos con patatas fritas

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.