

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/san-jacobo-jaizkibel.html>

San Jacobos Jaizkibel

INGREDIENTES

- 4 filetes muy finos de ternera o pollo
- 2 lonchas de jamón de york
- 2 lonchas de queso (Gouda o Emmental)
- 1 huevo
- sal
- pan rallado
- harina
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Extender los filetes bien aplastados y colocar sobre cada uno una loncha de jamón y otra de queso. Tapar con otro filete y recortar los sobrantes de jamón y queso si los hubiera.

Apretar los bordes a conciencia con la parte roma de un cuchillo. También se pueden "coser" con un palillo a cada lado.

Pasar los filetes primero por harina, luego por el huevo batido que se habrá salado previamente, y por último por el pan rallado.

Calentar aceite en una sartén y freír de forma que queden bien dorados.