

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

San Jacobos

INGREDIENTES

- Bistec de lomo de ternera finos y grandes
- Jamón dulce en lonchas (una por bistec)
- Queso en lonchas finas
- Huevo batido y pan rayado para el rebozado
- Perejil

PREPARACIÓN

Los filetes se golpean con el martillo de madera para ablandarlo y aumentar su superficie.

Se salan, se rocía de perejil picado y se extienden poniendo en medio la loncha de jamón y de queso

Se cierran doblando los filetes por la mitad a modo de libro y se rebozan primero en huevo y después en pan rayado.

Se fríen en abundante aceite hasta que estén dorados