



<https://www.mepillasquisando.com>



EL AUTENTICO FLAMENQUÍN CORDOBÉS



INGREDIENTES:

- 4 Filetes de Pechuga gruesos.
- 8 Lonchas de Jamón serrano.
- 1 Plato de Pan rallado.
- 3 Huevos.
- 1 Limón.
- Sal, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Fileteamos la pechuga de pollo y la aliñamos el día antes con sal, perejil y limón. Para hacerlos, abrimos los filetes en forma de librito y los extendemos un poco con un mazo de cocina. De esta forma nos será más fácil rellenarlos y enrollarlos. Una vez extendidos salpimentamos y ponemos el jamón y enrollamos poco a poco apretando para que al freír no se rompa. Batimos los huevos. Pasamos por el pan rallado primero y por huevo después y nuevamente por pan rallado. Procurando que se cubra bien, incluso los extremos. Ahora pasamos a freírlos en una freidora o sartén con abundante aceite. Sacamos a papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y acompañamos con patatas fritas y mayonesa.

<https://www.mepillasquisando.com>