

Libros de lomo de cerdo

INGREDIENTES (6 raciones):

- 🍴 1 Kg. Lomo de cerdo
- 🍴 250 gr. Queso de fundir
- 🍴 250 gr. Lonchas de jamón serrano o cocido
- 🍴 Huevos, pan rallado, sal y pimienta (opcional)

PREPARACIÓN:

Hacer de la cinta de lomo filetes, en forma de libro, puede pedirse al carnicero que lo corte de este modo. Salpimentar (opcional) los filetes y rellenar con una loncha de queso y otra de jamón.

Pasar los filetes por el huevo batido y después por el pan rallado: dejándolos así preparados para freírlos un momento antes de la comida.

Se fríen en abundante aceite caliente.

OPCIONES DE PRESENTACIÓN:

Con patatas fritas, con alguna verdura cocida o salteada, con pimientos o con champiñones.

Prueba también a sustituir el queso por pimientos del piquillo.

Recuerde que las cantidades son orientativas.

Todas las recetas pueden mejorarse con un poco de imaginación.