

FLAMENQUINES

Recetas sin gluten

INGREDIENTES

- Filetes de lomo de cerdo
- Jamón serrano
- Jamón de york
- Chorizo
- Huevo duro
- Pimiento morrón
- Ajo
- Perejil
- Vino blanco
- Pimienta
- Sal
- Pan rallado sin gluten
- Huevo para rebozar
- 1 cucharada de aceite de oliva



ELABORACIÓN

1. Con la ayuda de una maza o martillo de cocina, aplastamos los filetes dejándolos lo más finos posible.
2. Picamos el ajo muy fino para aliñar los filetes y le añadimos perejil, una pizca de pimienta, sal y un poco de vino.
3. Lo dejaremos reposar para que coja el sabor durante unos 15 minutos.
4. Troceamos el jamón de york, el jamón serrano, el chorizo, el huevo duro y el pimiento morrón en tiras.
5. A continuación, colocamos el filete en una tabla de cocina y lo vamos rellenando con los ingredientes anteriores.
6. Enrollamos el filete envolviéndolo para que quede bien apretado y lo pasamos por huevo batido y pan rallado.
7. Echamos aceite de oliva en una sartén y cuando todavía no esté muy caliente, freímos los flamenquines. Cuando estén dorados se apartan y se escurren sobre papel de cocina absorbente.
8. Servimos antes de que se enfríen.