Receta de San Jacobo De Lomo De Cerdo Con Jamón Y Queso

22 Abr 2014

Muy buenos días a todos, para hoy os dejo la receta de estos San Jacobos que están buenísimos y los podéis tener preparados en el frigorífico y hacerlos en cualquier momento.

Ingredientes

- Lomo de cerdo en lonchas, no muy gruesas (que sean piezas pares)
- Jamón york
- Queso lonchas tranchetes
- Pan rallado
- Huevos
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner las lonchas de lomo sobre un trozo de papel Albal y ponerlas sal por los dos lados
2. Batir los huevos en un bol
3. Colocar encima de una loncha de lomo, el jamón de york y el queso y cubrirlo con otra loncha
4. Rebozar en el huevo y luego en el pan rallado, presionándolo con las manos para que quede bien unido
5. Freír en aceite muy caliente unos minutos hasta que estén dorados, si los hacéis en la freidora quedan mejor, pues se fríen por los dos lados a la vez
6. Podéis acompañar con unas patatas fritas