

Receta de Canutillos de Jamón Serrano

02 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos ricos **Canutillos de Jamón Serrano**, son muy fáciles de preparar y resultan muy ricos como aperitivo o para vuestras cenas o comidas rápidas, seguro que gustarán a toda vuestra familia.

Ingredientes

- Jamón serrano en lonchas
- Cebolla (una o dos)
- Harina
- Aceite de oliva
- Pan tostado

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla en daditos finos
2. Pasar la cebolla picada por harina que no quede muy suelta
3. Freír los daditos enharinados en aceite de oliva caliente procurando que no se quemen y queden crujientes
4. Sacar de la sartén y dejar escurriendo sobre papel absorbente de un día para otro mejor
5. Rellenar cada loncha de jamón con la fritada y enrollarlas como si fueran canelones
6. Colocarlas sobre el pan tostado, servir y....buen provecho!!!