

Receta de Flamenquines de Ternera en Salsa

21 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy he pensado que os gustará esta riquísima receta de **Flamenquines de Ternera en Salsa**, resulta un plato muy adecuado para cualquier ocasión e incluso para si tenéis invitados porque quedan exquisitos.

Ingredientes

- Filetes de ternera grandes (según comensales)
- Sal y Pimienta
- Lonchas de jamón serrano
- Jamón cocido en lonchas
- Queso en lonchas
- Aceite de oliva
- Harina
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil
- Vino blanco (un vasito)
- Laurel (una o dos hojas)
- Agua o caldo de carne

Modo de Preparación

1. Extender los filetes y ponerles sal y pimienta al gusto
2. Colocar lonchas de jamón serrano, jamón cocido y queso y enrollarlos
3. Pasar todos los rollos por harina
4. En una sartén con aceite de oliva, freír los rollos por todas las caras comenzando por el cierre para que no se abran, reservarlos en una fuente
5. En el aceite sobrante, refreír la cebolla bien picada y los ajos y el perejil machacados, echar el vino y el laurel y dejar que hierva un ratito
6. Añadir agua o caldo de carne y rectificar la sal
7. Introducir los flamenquines y dejar que hiervan hasta que estén tiernos, podéis poner un poquito de maicena disuelta en agua para que la salsa quede más espesa
8. Servir acompañados de la salsa y si queréis unas patatas fritas y.....buen provecho!!!