Receta de San Jacobos de Lomo Adobado

05 Mayo 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos ricos San Jacobos de Lomo Adobado, es muy fácil de preparar y resultan exquisitos para toda la familia e incluso para los más peques de la casa que seguro les van a encantar.

Ingredientes

- Lomo de cerdo adobado (seis lonchas o más según comensales)
- Jamón de york (una loncha por cada San Jacobo)
- Queso en lonchas para fundir (una por cada San Jacobo)
- Huevos (uno o dos batidos)
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Colocar las lonchas de lomo sobre la encimera y poner una loncha de jamón de york sobre la mitad de las lonchas de lomo
2. Encima del jamón york, poner la loncha de queso y cerrar con otra loncha de lomo
3. Batir los huevos
4. Rebozar el lomo en el huevo batido y después pasarlos por pan rallado
5. Freír en abundante aceite de oliva y poner a escurrir sobre papel de cocina
6. Servir acompañados de patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!