Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

San Jacobos de jamón y queso

6 raciones · 398 kcal

Ingredientes

- 6 librito de lomo (cinta de lomo abierta en dos)
- 6 quesitos
- 6 lonchas de jamón serrano
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo
- Pan rallado

POR RACIÓN

Proteínas	38 g
Grasas	21 g
Hidratos	14 g
Fibra	0,8 g

Elaboración

1. Abrimos los libritos de lomo y rellenamos con un quesito que untaremos en las dos mitades, una loncha de jamón y cerramos.
2. Aplastamos y damos forma con las manos.
3. Salpimentamos los san jacobos.
4. En un bol batimos un huevo y sumergimos nuestros san jacobos hasta que estén bien impregnados de huevo, a continuación lo pasamos por pan rallado y reservamos.
5. Seguimos estos pasos hasta que estén todos listos.
6. Ponemos abundante aceite de oliva en una sartén y freímos nuestros san jacobos, retiramos sobre papel absorbente.
7. Listo para disfrutar

RECOMENDACIONES

Nosotros lo hemos acompañado con arroz a la cubana

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya