Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Librito de jamón y queso con patatas

6 raciones 427 kcal

Ingredientes

LIBRITO DE JAMÓN Y QUESO

- 6 librito de lomo (cinta de lomo abierta en dos)
- 6 quesitos
- 6 lonchas de jamón serrano

PATATAS

- 1 bote de patata francesa en conserva
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Ajo en polvo
- Pimentón de la Vera
- Aceite de oliva virgen extra

POR RACIÓN

Proteínas	36 g
Grasas	26 g
Hidratos	13 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

LIBRITO DE JAMÓN Y QUESO

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. Seguimos estos pasos hasta que estén todos listos, reservamos.
5. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, hacemos nuestros libritos a fuego medio-alto dándole vuelta y vuelta hasta que tengan el punto deseado.

PATATAS

6. En una sartén ponemos un chorrito de aceite de oliva, añadimos las patatas previamente escurridas y lavadas y agregamos sal, pimienta, ajo en polvo y orégano. Sofreímos a fuego medio.
7. Cuando estén doraduras agregamos el pimentón, removemos y retiramos del fuego.
8. Servimos junto con las patatas.

Hecho con CookNest

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

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