Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Lomito crujiente con jamón y queso

20min · 2 raciones

Ingredientes

- **4 filetes** de cinta de lomo
- **4** cuñitas de queso de oveja
- **4** lonchas de jamón
- Copos de maíz triturados
- **1** huevo
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. Aplastamos y extendemos bien los filetes, salpimentamos
2. Ponemos un filete, dos lonchas de jamón y otro filete encima, intentando que quede bien cerradito
3. Repetimos de nuevo para montar otro
4. Batimos el huevo, aplastamos los cereales para dejarlos pequeñitos, y vamos pasando el lomito por huevo y a continuación por los cereales
5. Ponemos en la bandeja de horno sobre papel de hornear y llevamos al horno unos 20 min a 180 grados
6. Retiramos del horno y servimos caliente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya