Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Mini cachopos de cerdo con jamón y queso

7 raciones · 272 kcal

Ingredientes

- 1 bandeja de escalopines de cerdo extra tiernos
- 7 lonchas de jamón de cebo ibérico
- 7 quesitos cremosos
- 2 huevos batidos
- Panko
- Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	22 g
Grasas	15 g
Hidratos	12 g
Fibra	0,5 g

Elaboración

1. Sobre un escalopín poner una loncha de jamón y un quesito
2. Cubrir con otro escalopín y presionar con las manos para darle forma
3. Pasar por huevo batido y después por panko, presionando bien para que queden sellados
4. Freír en una sartén con abundante aceite caliente hasta que estén bien doraditos por ambos lados
5. Retirar sobre papel absorbente

Hecho con CookNest

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