



Ingredientes:

Cuatro libritos de cinta de lomo (pedírselos al carnicero. Un librito son dos filetes de cinta de lomo cortados finos y unidos), 4 lonchas de jamón serrano cortado fino, 4 lonchas de queso manchego fino (yo uso una barra manchega que se usa como queso de sandwich), harina, huevo y pan rallado, para rebozar. Aceite, pimienta y sal.

Preparación:

Salpimentamos los libritos, y ponemos el jamón y el queso como si fuera un sandwich (carne, queso, jamón, queso, carne). Aplastamos bien con cuidado que no se salga nada de jamón ni queso.

Rebozamos los libritos con harina, huevo y pan rallado.

Freímos en abundante aceite de oliva y escurrimos sobre papel absorbente.

Acompañamos con patatas fritas o una buena ensalada.