Libritos de lomo rellenos de calabacín y jamón york

Ingredientes para 4 personas: 12 libritos de lomo (dos dedos de gruesos), 1 calabacín pequeño, harina, huevo, pan rallado, sal y pimienta, perejil, ajo, palillos y aceite pafa freír.

Preparación: Se corta el calabacín en láminas finas y se adoba con un poco de ajo y perejil (se deja macerar una hora).

Se salpimienta los libritos y se reservan. Una vez macerado el calabacín se procede al relleno del librito de lomo, se abre el librito, se pone una loncha de jamón york, otra de queso y otras dos de calabacín y cerramos el librito.

Una vez cerrado con el palillo se pasa por harina, huevo batido y el pan rallado.

Se fríe en aceite bien caliente, se sacan y se ponen en un plato con papel absorbente para que escurra el aceite sobrante y listo para comer.

Nota: Librito de lomo es un filete grueso abierto a la mitad.

Tiempo de preparación: 90 minutos.

Autora de la receta: Elena Villajos Berzosa

Supermercado masymas 48 - Villanueva del Arzobispo

masymas SUPERMERCADOS
www.luispiña.es