

«Librillos» de lomo fresco

Descripción

Decidle al carnicero que os haga unos filetes de lomo fresco dobles finitos, en forma de libro, de ahí el nombre de la receta.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 filetes dobles de lomo fresco.
- * 8 quesitos. La marca que os guste.
- * 2 huevos.
- * Aceite de oliva, pan rallado, perejil picado.



Preparación:

Batimos los dos huevos, echamos perejil picado y reservamos.

Abrimos el filete doble de lomo, partimos un quesito a la mitad y lo metemos en el filete, cerrándolo de forma que no se vea el quesito. Repetimos este proceso con todos los filetes de lomo.



Los pasamos por el huevo y el pan rallado (los empanamos).

En una sartén con aceite de oliva que cubra el fondo, vamos friendo los librillos, no pongáis el fuego demasiado fuerte, porque se tostarán por fuera quedando crudos por dentro.



Cuando veáis que están hechos, los sacamos de la sartén y escurrimos en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

Y ya están listos para degustar.



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación
noviembre 5, 2014

Autor
admin