

Flamenquines de lomo caseros, recetas de Córdoba

Flamenquines de lomo, un plato típico de la cocina cordobesa. Los flamenquines de lomo aparecen en la mayoría de los menús en los bares, tabernas o restaurantes de Córdoba de comida tradicional o casera. Son un alto representante de la cocina tradicional de la ciudad y de la provincia. Bien elaborados están deliciosos y si además los realizamos con lomo y jamón ibéricos el resultado es fantástico. No en vano, hay multitud de formas de formas de elaborarlos, cada cocinero tiene sus maneras y trucos. A nosotras nos gustan con la cobertura de pan rallado finita, porque nos parecen así mas jugosos.

INGREDIENTES

1 kg de lomo de cerdo en filetes finos
250 g de jamón curado en lonchas gordas que cortaremos en tiras
1 bolsa de pan rallado
3 huevos
250 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal (al gusto)

PREPARACIÓN DE LOS FLAMENQUINES

En una tabla de madera aplastamos los filetes de lomo hasta que queden finitos, les ponemos un poquito de sal y dos tiritas de jamón (una de ellas debe tener un poquito de tocino, ya que le dará jugosidad al flamenquín), y los enrollamos. Reservamos.

En un bol batimos los huevos y en otro echamos el pan; vamos pasando los **flamenquines** que teníamos reservados primero por el huevo y después por el pan, esto se hará dos veces por cada flamenquín. (Nosotras no le ponemos harina porque creemos que endurece demasiado la cobertura del flamenquín una vez frito)

Una vez hecho esto, los freímos en una sartén con el aceite bien caliente, los colocamos en un papel de cocina para quitarles el exceso de aceite y ya estarán listos para COMER.

Además, recomendamos comer los **Flamenquines** con nuestro Salmorejo subbético o con mayonesa. Un almuerzo diez que podemos acompañar con una cerveza bien fresquita, Andalucía en estado puro.