SAN JACOBOS DE CALABACÍN

Ingredientes

- 1 calabacín mediano
- 8 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso
- 2 huevos
- 50 gr de harina
- 12 ml de aceite de oliva
- 200 gr de pan rallado
- Sal
- Aceite para freír

Preparación

1º. Lava bien el calabacín y córtale las puntas. Corta el calabacín por la mitad, y de cada una de las mitades, saca lonchas de unos 2 o 3 milímetros.

2º. Haz parejas de dos láminas de calabacín. Si las vas cogiendo como las has ido cortando, te encajarán a la perfección.

3º. Rellena los san jacobos. Cubre una de las láminas con una loncha de jamón cocido y media loncha de queso. Tapa ahora cada uno de los sándwiches con una loncha de calabacín. Sazona al gusto.

4º. Reboza los sándwiches. Pon harina en un bol, huevo en otro bol, y pan rallado en otro. Pasa cada sándwich primero por harina, luego por el huevo y por último, por pan rallado. Insiste bien en los bordes con el pan rallado.

5º. Pon aceite de freír en una sartén al fuego. Añade los calabacines con el aceite bien caliente. Deja que se doren por una cara y con cuidado, dales la vuelta para que se doren por la otra.

6º. Retíralos a un plato con papel absorbente.

HTTPS://COCINA.FACILISIMO.COM/