

## Torre de lomo relleno de jamón de york y Queso Manchego D.O.P. Las Terceras



### INGREDIENTES:

- 4 filetes de lomo cortado en libritos
- 4 lonchas de jamón de york
- Queso Manchego semicurado Las Terceras D.O.P. cortado en 4 finas cuñas.
- Pan rallado para empanar filetes
- 1 huevo
- Aceite de oliva para freír
- Sal (al gusto)

### PREPARACIÓN:

Extendemos los libritos sobre una superficie limpia y lo salamos. A continuación, rellenamos cada librito con una loncha de jamón de york y una de queso manchego Las Terceras. Cerramos los libritos y los pasamos uno a uno por huevo batido y pan rallado. Mientras, ponemos a calentar el aceite en cantidad abundante y freímos los libritos por cada lado hasta quedar doraditos. En un plato con papel absorbente, vamos colocando los libritos a medida que están cocinados de manera que el papel absorba el aceite sobrante. Servir todavía caliente.

Truco: para que los libritos no se abran al freírlos, podemos cerrarlos pinchándolos con un palillo.