

# Flamenquín al estilo Mentidero, con queso y jamón

## Ingredientes

- **(para 2 personas):**
  - - Un filete de cinta de lomo
  - - 50 gr de queso semicurado de calidad
  - - 50 gr. de jamón serrano de Trevelez
  - - Pan rallado
  - - Huevo
  - - Sal y pimienta

Todo un clásico de la gastronomía andaluza, fundamentalmente de Córdoba, que en [El Mentidero](#) han adoptado como propio, **añadiendo el queso** para darle jugosidad, y el **jamón de Trevelez** que le da ese toque granadino lleno de sabor.

Un delicioso plato **ideal para compartir**, que por méritos propios se ha convertido en imprescindible... y uno de los favorito de numerosos clientes y amigos de esta recomendable taberna.

## Preparación:

- Se corta un filete de cinta de lomo de unos dos centímetros de grosor, se abre como un librito en dos partes sin llegar a separarlo. Con un mazo se golpea para dejarlo más fino y tierno y lo extendemos para salpimentarlo.
- A continuación, ponemos sobre el filete el queso y el jamón serrano de Trevelez cortado en tacos pequeños, y lo enrollamos para que quede como un rulo relleno. Lo apretamos bien y lo pasamos por pan rallado y huevo. Esta operación la repetimos varias veces para darle consistencia al rebozado.

- Por último, freír hasta que esté dorado en abundante aceite de oliva de buena calidad a una temperatura de unos 175 °C.

**Presentación:**

- Para emplatar, ponemos una base de salmorejo cordobés y acompañamos de patatas fritas caseras recién hechas.

*Texto de **José Cabello**, director de [SobreGustos Comunicación](#)*