



SERRANITO

El serranito, una de las pruebas de que España tiene una de las mejores tradiciones gastronómicas del mundo. El jamón serrano es su mayor tesoro, por eso esta receta se vale de él para conseguir un increíble sabor. Un bocadillo clásico con nombre propio.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 4 panes tipo mollete
- 4 filetes de lomo de cerdo
- 4 pimientos verdes de freír
- 4 lonchas de Jamón Serrano Delizias Noel
- Aceite de oliva y sal
- 2 patatas de freír

PASO A PASO:

- 1 Pelamos y cortamos las patatas. Calentamos abundante aceite de oliva, las freímos y sazonamos.
- 2 Cortamos los pimientos en cuatro tiras, y los freímos en el mismo aceite de las patatas.
- 3 Engrasamos una sartén con aceite de oliva y doramos los filetes de lomo por ambos lados.
- 4 Abrimos los panecillos, colocamos un filete de lomo, encima ponemos pimiento verde y por último el jamón serrano, cerramos el bocadillo y servimos con las patatas fritas.