Receta de Lomo Adobado y Rebozado

03 Jul 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Lomo adobado** que he preparado en casa y se me ha ocurrido que si lo rebozaba estaría aún más rico, y así ha sido nos ha encantado pues queda más jugoso, espero que lo preparéis y os guste.

Ingredientes

- Lomo adobado en filetes (según comensales)
- Harina
- Huevos batidos (uno o dos)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva
2. Batir los huevos
3. Pasar los filetes de lomo por harina y después por huevo batido
4. Freírlos en el aceite caliente y poner a escurrir sobre papel de cocina
5. Servir calientes y acompañados de unas rodajas de tomate o una ensalada de lechuga y....buen provecho!!!