

# Flamenquines de pernil

Andalusia

Dolors Párraga Hermoso

## Ingredients

Llom de dos colors  
Pernil salat  
Ous  
Oli d'oliva  
Sal  
Pa rallat



## Preparació

Maçoleu els talls de llom, és a dir, piqueu-los amb una maça o mà de morter. Quan el llom estigui ben prim i estirat, saleu-lo una mica. Al mig poseu-hi el pernil a tiretes i cargoleu-ho. Després arrebosseu-ho amb ou i pa rallat i, a continuació, fregiu-ho amb força oli d'oliva.

## Informació cultural

Tot i que es fa a tot Andalusia és típic sobretot de Còrdova i Jaén. Els seus ingredients són molt casolans perquè qualsevol família del camp feia la matança del porc.

Tant pot servir de segon plat com de tapes. És un menjar que acostuma a agradar molt als nens.



## Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpl.cat](mailto:esparreguera@cpl.cat)  
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>  
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: [www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>