

Tencas con Jamón

Ingredientes:

8 tencas
250 gr. de jamón serrano
Aceite de oliva
Sal

Preparación:

Se lavan las tencas en agua. Se secan con un paño y las rellenamos con unas lonchas de jamón serrano.

En una sartén, con abundante aceite y muy caliente, las freímos hasta que estén doradas. Las sacamos, bien escurridas, y en el aceite restante freímos el resto del jamón. Junto con el pescado se coloca en una fuente y se sirven.