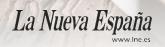
mejores de recetas CACHOPOS
elaborados con TERNERA ASTURIANA

Receta 10. Cachopo relleno de cebolla caramelizada y queso de cabra.

Con 500 gr. de cebolla en tiras finas, 50 gr. de azúcar moreno, aceite de oliva y paciencia, podrás dar un toque sorprendente a un cachopo, en el que la mezda de cebolla caramelizada con queso de cabra se funde con la Ternera Asturiana en una combinación ideal de sabores.













## **GUARNICIÓN:**

Tortos de maíz con Chosco de Tineo I.G.P. al homo.

## **ELABORACIÓN:**

Salpimentamos al gusto los dos filetes de Ternera Asturiana.

Ponemos un filete de Ternera Asturiana, encima la mitad del queso de cabra en trozos pequeños, incorporamos la cebolla caramelizada extendiéndola bien por toda la superficie y sobre ella, el resto del queso de cabra, terminando con otro filete de Ternera Asturiana.

Presionamos bien en los laterales de los filetes y rebozamos con cuidado pasando por harina, huevo batido y pan rallado, cubriendo bien nuestro cachopo.

Freímos en abundante aceite muy caliente, hasta que se dore bien por ambos lados.

Lo serviremos acompañado de tortos de maíz con Chosco de Tineo al horno.



Si quieres saber cuándo está listo el aceite para freír, echa una pizca de pan rallado. Si fríe rápidamente, estará listo.



as Tablas