

Las
mejores de
recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA
ASTURIANA**

Receta 11. Cachopo relleno de foie y Jamón Ibérico.

El corte de los filetes de Ternera Asturiana es esencial a la hora de preparar un buen cachopo. Adviértelo a tu carnicero, que te los preparará de la manera más adecuada.



La Nueva España
www.lne.es



TERNERA
Asturiana



Receta 11. Cachopo relleno de foie y Jamón Ibérico.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 2 escalopas de foie fresco de 50 gr. cada una. - 6 lonchas finas de Jamón Ibérico. - 100 gr. de harina blanca, 2 huevos camperos y 200 gr. de pan rallado. - Una pizca de sal y pimienta negra. - Aceite de oliva.

GUARNICIÓN:

Salteado de setas, espárragos y gambas.



ELABORACIÓN:

Planchamos las dos escalopas de foie en una sartén bien caliente y sin aceite, salpimentando al gusto. Las cortamos horizontalmente, para obtener dos trozos de cada una.

Preparamos los dos filetes de Ternera Asturiana con una pizca de sal y pimienta. Ponemos un filete de Ternera Asturiana, colocamos encima 3 lonchas del jamón ibérico, incorporamos los trozos de foie extendiéndolos bien para cubrir toda la superficie, ponemos encima las otras 3 lonchas de jamón ibérico y cerramos el cachopo con otro filete de Ternera Asturiana, presionando bien los laterales de los filetes.

Lo pasamos con cuidado por harina, huevo batido y pan rallado, cubriendo bien nuestro cachopo y freímos en abundante aceite muy caliente, dorando por ambas caras.

Lo servimos acompañado de un salteado de setas, espárragos y gambas.

TRUCO:



Tras freír el cachopo, lo pondremos sobre papel absorbente abundante, de forma que éste absorberá el exceso de aceite y el rebozado quedará más crujiente. Podemos cambiar el papel si es necesario un par de veces.