

Las
mejores de
recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA
ASTURIANA**

Receta 12. Cachopo relleno de espárragos, jamón serrano y queso ahumado.

La producción de la Ternera Asturiana sigue pautas de manejo tradicional, respetuosas con el medio ambiente y con el bienestar de los animales en el proceso de cría, garantizando un producto sostenible.



La Nueva España
www.lne.es



TERNERA
Asturiana



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL
Y RECURSOS NATURALES



Receta 12. Cachopo relleno de espárragos, jamón serrano y queso ahumado.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 50 gr. de queso ahumado en lonchas finas. - 4 espárragos blancos largos y finos. - 6 lonchas finas de jamón serrano. - 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:

Setas a la plancha y pimientos de Padrón fritos.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos al gusto los dos filetes de Ternera Asturiana.

Extendemos encima de uno de los filetes la mitad de las lonchas del queso ahumado, a continuación colocamos el jamón serrano (3 lonchas), incorporamos los espárragos bien escurridos, disponemos otra vez el jamón serrano (3 lonchas) y ponemos el resto del queso ahumado, terminando con el otro filete de Ternera Asturiana.

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

Lo freímos en abundante aceite muy caliente, hasta que esté bien dorado por ambos lados.

Lo serviremos acompañado de setas a la plancha y pimientos de Padrón fritos.

TRUCO:



Después de freír y pasar por papel absorbente, dejaremos reposar el cachopo 2 minutos. De esta forma, los jugos volverán a la carne y quedará más sabroso.