

Las mejores de recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA ASTURIANA**

Receta 2. Cachopo relleno de Chosco de Tineo y Queso Afuega'l Pitu.

El chosco, embutido típico asturiano, elaborado a base de cortes selectos de carne de porcino (cabecera de lomo y lengua), adobado, curado y ahumado, aporta a esta elaboración su textura jugosa, sabor y aroma característicos.

La Nueva España
www.ine.es



TERNERA
Asturiana



Receta 2. Cachopo relleno de Chosco de Tineo y Queso Afuega 'l Pitu.

(Mejor Cachopín I Campeonato de cachopos de Asturias).



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 40 gr. de queso Afuega 'l Pitu D.O.P. blanco. - 20 gr. de queso Afuega 'l Pitu D.O.P. rojo. - 6 lonchas finas de Chosco de Tineo I.G.P. cocido. - 100 gr. de harina blanca, 2 huevos camperos y 200 gr. de pan rallado. - Una pizca de sal y pimienta. - Aceite de oliva.

GUARNICIÓN:

Patatas fritas y ensalada de mezcla de lechugas, tomate y cebolla.



ELABORACIÓN:

Salpimentamos los dos filetes de Ternera Asturiana al gusto.

Desmenuzamos en trocitos los dos tipos de quesos Afuega 'l Pitu y preparamos una mezcla de ambos.

Ponemos un filete de Ternera Asturiana, encima extendemos la mitad de la mezcla de los quesos y sobre ella colocamos el Chosco de Tineo (6 lonchas). A continuación, ponemos el resto de la mezcla de los quesos, terminando con otro filete de Ternera Asturiana.

Presionamos bien los laterales de los filetes y los pasamos con mucho cuidado 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 servimos acompañado de patatas fritas y ensalada de mezcla de lechugas, tomate y cebolla.

TRUCO:



Podemos dar unos pequeños cortes por el perímetro a los filetes para evitar el encogimiento durante la fritura.