

Las  
mejores de  
recetas

# CACHOPOS

elaborados con **TERNERA  
ASTURIANA**

## Receta 3. Cachopo relleno de Jamón Ibérico y Queso Gamonéu.

El queso Gamonéu, elaborado con leche de las vacas, ovejas y cabras de Onís y Cangas de Onís de acuerdo con las prácticas tradicionales, nos aporta a este cachopo un sabor muy especial, ligeramente picante y mantecoso.



La Nueva España  
[www.lne.es](http://www.lne.es)



**TERNERA**  
Asturiana



## Receta 3. Cachopo relleno de Jamón Ibérico y Queso Gamonéu.



### INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 50 gr. de Queso Gamonéu D.O.P. - 4 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:

Verduras a la plancha (pimiento rojo y verde, berenjena y calabacín).

### ELABORACIÓN:

Salpimentamos los dos filetes de Ternera Asturiana al gusto.

Desmenuzamos en trocitos pequeños el Queso Gamonéu, para poder repartirlos homogéneamente por todo el filete. Ponemos un filete de Ternera Asturiana, encima extendemos la mitad del queso, ponemos a continuación el jamón ibérico y terminamos de rellenar con el resto del queso, colocando el otro filete de Ternera Asturiana para cerrar el cachopo.

Presionamos bien en los laterales de los filetes y los pasamos con mucho cuidado por la harina, después por el huevo y finalmente por el pan rallado, cubriendo bien nuestro cachopo.

Lo freímos en abundante aceite muy caliente, dorándolo bien por ambos lados y lo servimos acompañado de verduras a la plancha.

### TRUCO:



Es importante presionar bien los laterales de los filetes, sellando para que no se salga el relleno. Nos podemos servir de unos palillos para cerrarlos, que nos ayudarán mientras freímos el cachopo y que podremos retirar una vez esté frito.

