

Las mejores de recetas

# CACHOPOS

elaborados con **TERNERA ASTURIANA**

## Receta 4. Cachopo relleno de Queso Cabrales y Jamón Ibérico.

La carne de Ternera Asturiana es tierna, jugosa y saludable por su alta composición en proteínas de alto valor biológico y baja proporción de grasas, destacando el alto porcentaje de ácidos grasos omega 3, beneficiosos y esenciales en la dieta.



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



**TERNERA Asturiana**



# Receta 4. Cachopo relleno de Queso Cabrales y Jamón Ibérico.

(Campeón de Asturias 2016 - Las Tablas del Campillín).



## INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 40 gr. de Queso Cabrales D.O.P. (cremoso). - 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:

Patatas rellenas de salsa brava y alioli, pimientos del piquillo confitados.



## ELABORACIÓN:

Salpimentamos al gusto los dos filetes de Ternera Asturiana.

Ponemos un filete de Ternera Asturiana, encima 3 lonchas de jamón ibérico, cubrimos con la crema de Queso Cabrales extendiéndola bien por toda la superficie y cubriéndola con las otras 3 lonchas de jamón ibérico, finalizando el cachopo con otro filete de Ternera Asturiana.

Presionamos bien los laterales y rebozamos el cachopo con mucho cuidado, pasándolo por harina, huevo batido y pan rallado, cubriendo bien toda la superficie.

Freímos nuestro cachopo en abundante aceite muy caliente, dorando por ambos lados hasta que quede bien crujiente.

Lo servimos acompañado de patatas rellenas de salsa brava y alioli y pimientos del piquillo confitados.

## TRUCO:



El relleno del cachopo se puede trocear, de modo que se repartirá mejor y su corte resultará más fácil.