

Las mejores de recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA ASTURIANA**

Receta 5. Cachopo relleno de cecina y queso de cabra.

Los cortes de Ternera Asturiana más empleados en la elaboración de cachopos provienen de la tapa, la contra y la babilla.



La Nueva España
www.lne.es

15 años
POWENNO CORAZÓN
TERNERA Asturiana

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



Receta 5. Cachopo relleno de cecina y queso de cabra.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 40 gr. de queso de cabra en lonchas finas. - 6 lonchas finas de cecina. - 100 gr. de harina blanca, 2 huevos camperos y 200 gr. de pan rallado. - Una pizca de sal y pimienta negra. Tomate seco. - Aceite de oliva.

GUARNICIÓN:

Aros de cebolla y mermelada de tomate.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos los dos filetes de Ternera Asturiana al gusto.

Ponemos un filete de Ternera Asturiana, encima 3 lonchas de cecina, a continuación las lonchas queso de cabra, otras 3 lonchas de cecina y terminamos con otro filete de Ternera Asturiana, presionando bien los laterales.

Rebozamos los filetes con mucho cuidado, pasando por la harina, el huevo batido y finalmente por el pan rallado, cubriendo bien nuestro cachopo.

Lo freímos en abundante aceite muy caliente, dorando hasta que quede crujiente por ambos lados.

Espolvoreamos el cachopo con una pizca de tomate seco.

Lo servimos acompañado de aros de cebolla y mermelada de tomate.

TRUCO:



Batir bien el huevo del rebozado hará que el pan rallado se adhiera mejor. Recuerda no añadir sal.

