

Las mejores de recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA ASTURIANA**

Receta 6. Cachopo relleno de jamón serrano, Queso Cabrales y cebolla caramelizada.

El Cabrales, queso asturiano de merecida fama mundial, nos sorprende en esta elaboración aportando un divertido toque levemente picante e intenso.



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 6. Cachopo relleno de jamón serrano, Queso Cabrales y cebolla caramelizada.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 50 gr. de Queso Cabrales D.O.P. - 6 lonchas finas de jamón serrano.
40 gr. de cebolla caramelizada. - 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 fritas y encurtidos (pepinillos dulces).

ELABORACIÓN:

Salpimentamos al gusto los dos filetes de Ternera Asturiana.

Ponemos un filete de Ternera Asturiana y colocamos encima 3 lonchas de jamón serrano, incorporamos el Queso Cabrales desmenuzado y la cebolla caramelizada bien escurrida, poniendo encima las otras 3 lonchas de jamón serrano y terminando el cachopo con otro filete de Ternera Asturiana.

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

Lo freímos en abundante aceite muy caliente, dorando por ambos lados.

Lo servimos acompañado de patatas fritas y encurtidos (pepinillos dulces).

TRUCO:



Si dejamos reposar el cachopo ya empanado en la nevera durante 2 horas, el pan rallado se adherirá mejor a los filetes, manteniéndose mejor su integridad durante la fritura.

