

Las mejores de recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA ASTURIANA**

Receta 7. Cachopo relleno de setas con Queso Casín y compota de manzana.

El Queso Casín, uno de los más antiguos de España, nos aporta en este cachopo un toque fuerte, picante y ligeramente amargo.



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 7. Cachopo relleno de setas con Queso Casín y compota de manzana.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 50 gr. de Queso Casín D.O.P. - 130 gr. de setas de cardo. - 40 gr. de compota de manzana. - 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 chips y jamón serrano frito.

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite de oliva salteamos las setas con una pizca de sal y pimienta.

Salpimentamos los dos filetes de Ternera Asturiana al gusto.

Colocamos encima de un filete la mitad de las setas, incorporamos el Queso Casín desmenuzado en trocitos pequeños y la compota de manzana, encima el resto de las setas y terminamos con otro filete de Ternera Asturiana.

Presionamos bien los laterales de los filetes y los pasamos con mucho cuidado por la harina, después por el huevo batido y finalmente por el pan rallado, cubriendo bien nuestro cachopo. Lo freímos en abundante aceite muy caliente, dorando para que quede bien crujiente por las dos partes.

Lo servimos acompañado de patatas chips y jamón serrano frito.

TRUCO:



Para la fritura usaremos una sartén grande, en la que el cachopo entre perfectamente, con abundante aceite, en el que debe quedar flotando. Así, el cachopo se freirá correctamente por todos los lados.

