

Las
mejores de
recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA
ASTURIANA**

Receta 8. Cachopo relleno de
beicon y Queso Afuega'l Pitu
blanco.

El Queso Afuega'l Pitu aporta a esta elaboración su consistencia pastosa más o menos blanda y su sabor ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco.

La Nueva España
www.lne.es

15 años
POWENDO CORAZÓN

TERNERA
Asturiana




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



Receta 8. Cachopo relleno de beicon y Queso Afuega 'l Pitu blanco.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 50 gr. de Queso Afuega 'l Pitu D.O.P. blanco. - 6 lonchas finas de beicon. 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 panadera y pisto de verduras.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos al gusto los dos filetes de Ternera Asturiana.

Ponemos un filete de Ternera Asturiana, encima colocamos 3 lonchas de beicon e incorporamos el Queso Afuega 'l Pitu desmenuzado en trozos pequeños. Ponemos encima las otras 3 lonchas de beicon y cerramos el cachopo con otro filete de Ternera Asturiana.

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

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

Lo serviremos acompañado de patatas panadera y pisto de verduras.

TRUCO:



El aceite debe estar limpio y ser de calidad, para que no aporte sabores fuertes ni extraños a nuestros cachopos y éstos no absorban mucho aceite. Un buen aceite de oliva o un aceite de girasol alto oleico son perfectos.