

Las
mejores de
recetas

CACHOPOS

elaborados con **TERNERA
ASTURIANA**

Receta 9. Cachopo relleno de setas y Queso Gamonéu.

El cachopo se presta a la imaginación a la hora de combinar ingredientes. Los componentes vegetales y las setas son una opción ligera, sana y sabrosa que puedes tener presente para sorprender.



La Nueva España
www.lne.es



TERNERA
Asturiana



Receta 9. Cachopo relleno de setas y Queso Gamonéu.



INGREDIENTES:

2 filetes de Ternera Asturiana I.G.P. - 50 gr. de Queso Gamonéu D.O.P. (en crema). - 110 gr. de setas de cardo. 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:

Canutillos de cecina rellenos de gelatina de vino tinto de la Tierra de Cangas y cebolla frita.



ELABORACIÓN:

Salteamos las setas con un poco de aceite, sal y pimienta.

Salpimentamos los dos filetes de Ternera Asturiana al gusto. Ponemos un filete de Ternera Asturiana, colocamos encima la mitad de las setas e incorporamos la crema de Queso Gamonéu, extendiéndola bien por toda la superficie. Sobre la mezcla, repartimos el resto de las setas, terminando 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 el pan rallado, cubriendo bien nuestro cachopo. Freímos en abundante aceite muy caliente, dorando bien por ambos lados.

Lo servimos acompañado de canutillos de cecina rellenos de gelatina de vino tinto de la Tierra de Cangas y cebolla frita.

TRUCO:



Debemos freír el cachopo con el aceite bien caliente. Así nos quedará crujiente el rebozado y tardaremos menos en freír, de modo que absorberá menos aceite.