



Cachopo asturiano tradicional

Ingredientes (para 2 personas)

- 2 filetes grandes de ternera (mejor si son finos y de buena calidad)
- 4 lonchas de jamón serrano
- 4 lonchas de queso (tipo Havarti, gouda o queso asturiano si lo encuentras)
- Harina para rebozar
- 2 huevos batidos
- Pan rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva (para freír)

Opcional: puedes acompañarlo con patatas fritas, pimientos del padrón o una ensalada.

Preparación paso a paso

1. Preparar la carne

- Extiende los filetes de ternera en una tabla.
- Salpimiéntalos al gusto.

2. Rellenar el cachopo

- Coloca sobre uno de los filetes 2 lonchas de jamón serrano.
- Encima, pon 2 lonchas de queso.
- Tápalos con el otro filete de ternera, formando como un “bocadillo”.

3. Empanar

- Presiona un poco los bordes para sellar el relleno.
- Enharina el cachopo (sacude el exceso).
- Pásalo por huevo batido.
- Finalmente, cúbrelo bien con pan rallado.

4. Freír

- Calienta abundante aceite de oliva en una sartén grande.
- Fríe el cachopo a fuego medio-alto, unos 3-4 minutos por cada lado, hasta que quede dorado y crujiente.
- Escúrrelo en papel absorbente.

5. Servir

- Sírvelo recién hecho, con guarnición de patatas fritas o pimientos.