

CACHOPO



Ingredientes

- ❖ **2 filetes** de ternera
- ❖ **Unas lonchas de cecina** o de jamón serrano
- ❖ **Queso cabrales** u otro a tu gusto
- ❖ **Harina, huevo y pan rallado**
- ❖ **Sal y pimienta** negra recién molida
- ❖ **Aceite**

Elaboración de la receta

1. **Salpimentamos los filetes de ternera** (ojo, no les echés demasiada sal que el queso y el jamón o cecina que emplees, ya tienen sal y podrían quedar demasiado salados)
2. Ponemos uno de los filetes sobre una tabla de cocina y lo **untamos por encima con el queso que hayas elegido**. Encima del queso ponemos las lonchas de cecina o jamón serrano, hasta cubrir por completo. Después ponemos otro filete por encima, de forma que haga de tapa de todo el relleno.
3. Cogemos con cuidado, pero con firmeza toda la pieza y la **pasamos por harina, por huevo batido y finalmente por pan rallado**. Reservamos en un plato y dejamos reposar en la nevera 1 hora, para que se asienten bien todos los ingredientes
4. **Freímos en abundante aceite caliente**. Que cubra por completo al cachopo. Pasados dos o tres minutos, cuando esté dorado, lo retiramos y lo ponemos sobre papel absorbente, antes de emplatarlo.