Receta de Cachopo Asturiano

02 Oct 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica de **Asturias**, es parecida a los san jacobos que ya conocemos, aunque lo que diferencia al **cachopo** es sobre todo su gran tamaño, resulta delicioso y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Filetes de ternera muy tiernos cortados en libritos (uno por comensal)
- Jamón serrano (dos lonchas por filete)
- Queso en lonchas semicurado (dos lonchas por filete)
- Pimientos del piquillo (uno por filete)
- Sal y Pimienta
- Huevo batido
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Aplastar bien los filetes para que queden planos y blandos, añadir sal y pimienta
2. Colocar sobre uno de ellos una loncha de queso, dos de jamón serrano y otra de queso y encima poner el pimiento del piquillo abierto
3. Cerrar con el otro filete y presionar para que queden bien pegados los ingredientes del relleno
4. Rebozar en pan rallado, luego en huevo batido y después otra vez en pan rallado
5. Freír en abundante aceite no demasiado caliente para que se hagan bien por dentro, unos tres o cuatro minutos por cada lado
6. Dejar escurrir sobre papel absorbente
7. Servir acompañados de unas patatas panaderas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!