Cachopo de ternera

Nombre de la receta

Cachopo de ternera

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

- Gluten
- Huevo
- Leche

Descripción

Filetes de ternera empanados rellenos de jamón y queso

Lugar originario de la receta

Asturias

Ingredientes

- 4 escalopines de ternera
- 100 gramos de jamón

- 100 gramos de queso curado
- 2 huevos
- 100 gramos de harina
- 100 gramos de pan rallado
- al gusto de sal
- 200 mililitro de aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 Los escalopines de ternera son filetes pequeños. Para hacerlos más grandes y finos los ponemos en una tabla y los maceamos. Esto hará que se frían mejor. Los salamos ligeramente porque el jamón ya tiene sal.

2 A continuación ponemos lonchitas finas de jamón sobre uno de los filetes.

3 Posteriormente ponemos el queso cortado en láminas sobre el jamón y ponemos encima el otro filete.

4 Ahora lo pasamos por harina ligeramente. Después por huevo batido.

5 Por último lo pasamos por pan rallado.

6 Ya solo nos queda freír en el aceite cuidando que no se nos queme el pan rallado y que se haga la carne por dentro.

7 Como todos los fritos, los sacamos sobre papel absorbente y ya sólo nos queda emplatar y acompañar con lo que nos guste. Generalmente se acompaña con patatas, pero esta vez lo hemos acompañado con berenjenas.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares