



Consejo del chef

Aunque lo habitual es hacerlo en una sartén con aceite, si eres muy fan del cachopo, quizás puedas valorar otras opciones para moderar el consumo de aceite, como cocinarlo en el horno pero con sabor [crujiente](#).

Raciones para 0

Filetes de ternera

Jamón serrano

Queso en lonchas

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Huevo

Pan rallado

Harina

Patatas

- 1 Extender los filetes de ternera y salar. Estos deben ser finos para que al freírse quede bien hecho.
- 2 Poner el jamón y el queso encima y tapar con el otro filete.
- 3 Apretar los bordes para unir los dos filetes.
- 4 Pasar por harina, huevo batido y pan rallado.
- 5 Freír en abundante aceite. Escurrir el exceso de aceite en un plato con papel absorbente y servir junto a unas patatas o pimientos del piquillo.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cachopo-asturiano/>

