

Ingredientes (para un cachopo):

2 buenos filetes finos de ternera asturiana, 4 lonchas de jamón serrano, unas lonchas de queso (que funda bien), unos pimientos del piquillo, harina, huevos y pan rallado (para rebozar), aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Ponemos los filetes sobre una encimera y hacemos como un emparedado en el que colocamos: filete, jamón serrano, queso y por último unos pimientos del piquillo (al gusto). Cubrimos con el otro filete y echamos un poco de pimienta. (Se puede echar un poco de sal pero yo no se la echo porque el jamón ya sala bastante).

Rebozamos con harina, huevo y pan rallado y freímos en una sartén con abundante aceite de oliva.

Ecurrimos sobre papel de cocina y emplatamos acompañado de patatas fritas, ensalada, pimientos e piquillo incluso, si gusta, de una salsa cabrales.

Este plato, típico de Asturias, tiene muchas posibilidades y variantes pues se puede rellenar también con unas setas, unos champiñones, sustituir el queso por unos espárragos, añadir una salsa de verduras,...