

Receta de Cachopo Especial

10 Oct 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta que será del agrado de tod@s l@s amantes de la carne, se trata de un rico **Cachopo Especial**, es ideal para poner en alguna ocasión especial y siempre que queráis daros el gusto de comer un buen plato de carne.

Ingredientes

- Filetes de ternera tiernos extra grandes (dos no muy gruesos)
- Jamón serrano (tres o cuatro lonchas)
- Queso lonchas (tres o cuatro)
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva
- Harina
- Huevo batido
- Pan rallado
- Patatas
- Pimientos del padrón

Modo de Preparación

1. Extender los filetes sobre una encimera o base plana, aplastarlos un poco y ponerlos un poco de sal y pimienta negra por ambos lados
2. Poner sobre uno de los filetes las lonchas de jamón serrano y las de queso
3. Tapar con el otro filete y aplastarlo un poco
4. Pasarlos por harina y después por huevo batido
5. A continuación pasarlos por pan rallado
6. Freír en abundante aceite caliente hasta que quede bien doradito
7. Acompañar de unas patatas y pimientos del padrón fritos
8. Servir y...buen provecho!!!