

Receta de Cachopo con Guarnición

05 Abr 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es muy fácil de preparar y muy rica de comer, se trata de **Cachopo con Guarnición**, seguro que gustará a toda la familia y además podéis congelarlos una vez preparados y tenerlos para freír en cualquier momento.

Ingredientes

- Filetes de ternera tiernos (dos por cada cachopo)
- Jamón serrano (una loncha o dos por cada uno)
- Queso en lonchas (una o dos por cada uno)
- Harina
- Huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- **Para la guarnición:**
- Patatas (dos o tres)
- Cebolla (una)
- Pimientos rojo y verde (uno o dos de cada)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
2. En una fuente para horno, poner las patatas en rodajitas, los pimientos en trocitos y la cebolla en juliana, echar un poco de sal y un chorro de aceite
3. Meter al horno hasta que veais que está hecho
4. Aplastar bien los filetes sobre una tabla de cocina y ponerles sal y un pelín de pimienta negra por ambos lados
5. Colocar el jamón serrano encima y sobre el jamón, colocar el queso
6. Poner otro filete encima y aplastar bien los bordes
7. Pasar por harina y después por huevo batido
8. A continuación pasarlos por pan rallado aplastandolos bien con las manos para que queden bien pegaditos
9. Freírlos en aceite caliente hasta que se doren bien, podéis hacerlos en la freidora
10. Colocar sobre papel absorbente hasta la hora de servir
11. Servir los cachopos acompañados de la guarnición
12. Podéis preparar una ensalada de lechuga y tomate para acompañar y....buen provecho!!!

Cachopo con Guarnición

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
