

Cachopo

Subimos mucho a Asturias, tanto por placer como por trabajo, y nos encanta su gastronomía. Aunque las cantidades que ponen me siguen pareciendo para «paisanos». Pero es lo que tiene el norte, buen comer y buen beber, y para lo segundo hay que hacer bien lo primero.

¿Qué es el cachopo? Para los que no lo conocéis es una especie de **San Jacobo** a lo bestia, algunos también lo comparan con **el cordon bleu**, aunque a los verdaderos cachoperos les molestan estas comparaciones porque no es una cosa ni la otra. Aunque en cada casa se preparen de una forma u otra.

Pues ya me decidí hacerlo, eso sí, no del tamaño de Asturias, además fue plato único acompañado de unas patatas fritas.

INGREDIENTES PARA 3 CACHOPOS:



1. 3 filetes de ternera dobles
2. Pimientos asados
3. 1 caja de Beicon tiras
4. Queso cabrales
5. 1 Cebolla

6. Huevos

7. Pan rallado

8. Harina

PREPARACIÓN:

Pedir en la carnicería 3 filetes dobles, que no los abran hasta el final, así luego será más fácil manejarlos.

Abrir un filete doble y poner una capa fina de queso cabrales, otra de tiras asadas de pimientos, beicon en tiras y cebolla bien picadita.



Cerrar cada uno de los cachopos y pasarlos por harina, huevo y pan rallado.



Freír en aceite bien caliente.



Y a disfrutar!!! y si lo acompañas de una sidrina, mejor que mejor.