Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Cachopo de ternera

1 ración

Ingredientes

- Filetes de ternera
- Harina para freír
- Pan rallado
- Queso de cabra madurado
- Aceite variedad picual
- Jamón de bellota 100% ibérico
- Huevo

Elaboración

1. Poner film transparente sobre los filetes de ternera y aplastarlos hasta que queden mucho más finos
2. Colocar el jamón y el queso encima de un filete y cerrarlo con el otro como si fuera un libro, cerrándolo bien para que no se salga nada
3. Enharinar por ambos lados, pasar por huevo batido y después por pan rallado
4. Cuando el aceite empiece a burbujear, añadir el cachopo y freír a fuego medio, un minuto y medio por cada lado
5. Quitar el aceite sobrante

RECOMENDACIONES

Usar productos de calidad, esta receta no falla.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta