

Receta de 'El Mejor cachopo de España elaborado con Ternera Asturiana'

Ingredientes:

- Tapa de Ternera Asturiana IGP
- Crema de queso Massimo del Rey Silo
- Yema de huevo
- Jamón Ibérico
- Crema de cebolla confitada
- Trufa Negra
- Harina de maíz blanco
- Pan rallado de castaña
- Huevo para rebozar
- Patatas fritas
- Pimientos Naturales Asados

Elaboración:

Se montan los filetes untados en crema de cebolla confitada y rellenos de crema de queso Massimo Rey Silo, trocitos pequeños de jamón, la yema de huevo y trufa rallada. Se rebozan en harina de maíz blanco, huevo, y, posteriormente, en pan rallado de castaña. Se fríe en abundante aceite, sin que sea necesario tener que darle la vuelta para que se haga. Se sirve acompañado de patatas fritas y pimientos asados