



## MINI CACHOPOS FOR SHARING



### INGREDIENTES

- 12 BISTEC DE TERNERA DOBLES DE 50 G C/U (ABIERTOS TIPO LIBRILLO), OJALÁ DE CADERA
- 6 LONCHAS DE JAMÓN SERRANO
- 6 LONCHAS DE QUESO CURADO O QUESO DE FUNDIR
- SAL
- PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA SUAVE (0.4) O GIRASOL PARA FREIR.
- C/S PALILOS PARA CERRA LOS CACHOPOS
- 12 U PIMIENTOS DE PADRÓN (OPCIONAL)
- 120 G HARINA DE TRIGO
- 3 HUEVOS
- 200 PAN RALLADO

### PREPARACIÓN

1



Batimos los huevos en un bowl. La harina y pan rallado los ponemos en pequeñas bandejas o platos. Salpimentamos los bistecs por todas sus caras. En una de ellas ponemos un trozo de jamón y otro de queso, y cerramos con la otra cara. Apretamos los bordes para que quede bien cerrado.

2



Pasamos nuestros cachopos por harina, a continuación huevo batido y terminamos con pan rallado. Se puede usar un palillo para asegurar que se cierren bien.

3



Calentamos el aceite en una sartén profunda sin que esté demasiado caliente para que se hagan bien por dentro, sumergimos los cachopos y freimos durante 2 a 3 minutos.

4



Podemos acompañar con unos pimientos del padrón que freiremos en el mismo aceite. Reservamos en papel absorbente y damos punto de sal. En una bandeja ponemos los cachopos y acompañamos de los pimientos fritos.

¡Disfrútalo!