



Hiszpańskie delicje

Cachopo asturiano czyli jak nie pomylić typowego dania z Asturii z Cordon Bleu

Potrzebne składniki (danie dla 4 osób):

- 2 filety cielęce (+/-600 g)
- 8 plasterków sera
- 8 cienkich plasterków *jamón serrano*

Do przygotowania panierki:

- mąka
- 6 jajek od szczęśliwej kury
- bułka tarta
- **oliwa z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- sól do smaku

Przygotowanie:

1. Połóż filety na desce kuchennej. Jeżeli chcesz, możesz je posolić do smaku. Należy sprawdzić czy filety odpowiadają wielkością i kształtem, jeżeli nie, to należy je odpowiednio dociąć. Gdyby któryś z filetów był za gruby należy go delikatnie ubić tłuczkiem.
2. Na jeden z filetów połóż ser.
3. Następnie połóż *jamón serrano*.
4. Następnie nałóż drugi filet i dopasuj do filetu, który znajduje się na spodzie.
5. A teraz “zszyj” boki *cachopo* dociskając palcem brzegi jakby to był pieróg, inaczej zawartość wypłynie w trakcie smażenia.
6. Ubij jajka (żółtko i białko razem).
7. W trzech miseczkach (pojemnikach) umieść: mąkę, ubite razem żółtko i białko oraz tartą bułkę.
8. Obtocz *cachopo* mąką z obydwu stron.
9. Obtocz *cachopo* ubitym jajkiem.
10. Obtocz *cachopo* tartą bułką. Zwróć uwagę na boki.
11. Włóż *cachopo* do lodówki przynajmniej na godzinę.
12. Na dużą patelnię wlej obficie oliwę z oliwek extra virgin 100% i rozgrzej. Na rozgrzaną oliwę przełóż *cachopo* i pozwól, aby uzyskało równomierny, złotawy kolor z obu stron. Uważaj przy obracaniu *cachopo* na drugą stronę, zrób to delikatnie. Następnie wyciągnij

cachopo i przełoż najlepiej na kratkę z grilla – w ten sposób pozbędziesz się nadmiaru tłuszczu.

13. Oczekaj przynajmniej 5 minut zanim podasz *cachopo*.

14. Teraz czas na ulubiony dodatek, mogą to być frytki domowej roboty albo/oraz grillowana papryka.

Życzymy smacznego!