



<https://www.mepillasquisando.com>



## CACHOPO CON REMOJÓN GRANADINO AMPLIADO



### INGREDIENTES:

8 Filetes de ternera.

4 Lonchas de Jamón serrano.

4 Lonchas de queso.

Harina, huevo y pan rallado.

Sal y pimienta negra recién molida.

Aceite.

Para el Remojón granadino, consultar en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com) añadiéndole patatas cocidas.

### ELABORACIÓN:

Sobre una tabla de cocina ponemos papel film y los filetes de uno en uno, los cubrimos con el film y los golpeamos con un mazo hasta afinarlos sin que se rompan. Salpimentamos los filetes, poca sal pues el jamón y el queso ya llevan. Sobre uno de los filetes ponemos el queso y una loncha de jamón serrano, lo cubrimos con otro filete, tapando todo el relleno. Pasamos por harina, por huevo batido y finalmente por pan rallado. (Empanamos) Reservamos y lo dejamos reposar en el frigorífico 1 hora, para que tome consistencia. Freímos en abundante aceite. Cubriéndolo por completo el aceite. Pasados dos o tres minutos o veamos que esté dorado, lo retiramos y lo ponemos sobre papel absorbente. Acompañamos con el remojón.

<https://www.mepillasquisando.com>