Cachopines de ternera con papas acordeón



Ingredientes

Ternera: 8 filetes finos
Queso (que funda bien): 8 Fetas
Huevos batidos: 2 Unidades
Sal y pimienta: A gusto
Jamón serrano o york: 8 Fetas
Harina de trigo:
Pan rallado o panko:
Aceite de oliva en spary o para pincelar:

papas acordeón

Papas medianas: 4 Unidades
Ajo en polvo: 1 Cucharadita
Sal y pimienta al gusto:
Aceite de oliva: 2 - 3 Cucharadas
Pimentón dulce: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Lava bien las papas y pélalas si lo prefieres
- Coloca dos palillos a cada lado de la *papa*
- Con un cuchillo afilado, haz cortes en espiral o en forma de acordeón girando la *papa* poco a poco, sin llegar a cortarla del todo, y abre suavemente los cortes para separar las “láminas”
- Mezcla el aceite con el *ajo* en polvo, el *pimentón*, la sal y la pimienta, y pincela bien todas las patatas acordeón, procurando que el *aliño* entre en los cortes
- Coloca las patatas en la cesta de la airfryer y cocina a 180 ºC durante 18–20 minutos, girándolas a mitad de tiempo, hasta que estén doradas y tiernas por dentro
- Salpimenta ligeramente los filetes de **ternera**
- Coloca sobre la mitad de ellos una feta de *jamón* y una de queso, recortando si sobresale mucho, y tapa con otro filete para formar los “cachopines” rellenos, presionando los bordes para que cierren bien
- Pasa cada cachopín primero por *harina*, después por *huevo* batido y, por último, por pan rallado o *panko*, asegurándote de que quedan bien empanados por todos los lados
- Coloca los cachopines empanados en la cesta de la airfryer, sin amontonarlos
- Pincélalos con un poco de aceite o rocíalos con aceite en spray

- Cocina a 190–200 ºC durante 8–10 minutos ; abre, dales la vuelta, vuelve a pincelar con un poco de aceite y cocina 3–5 minutos más, hasta que estén dorados y crujientes por fuera y el queso bien fundido en el interior
- Sirve los cachopines de *ternera* recién hechos acompañados de las patatas acordeón

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cachopines-de-ternera-con-papas-acordeon