

Cachopo Mediterráneo



Ingredientes

Aceitunas verdes sin hueso: 1 cda

Filetes muy finos de babilla de ternera: 2 Unidades

Huevo: 1 unidad

Lonchas de jamón serrano: 2 Unidades

Pan Rallado: c/n

Piñones: 1 cda

Rúcula: 1 Manojó

Aceite De Oliva: c/n

Canonigos: 1 Manojó

Harina: c/n

Limon: 1/2 unidad

Mozarella en bolitas: 6 Unidades

Pesto verde: 1 cda

Queso parmesano en lascas: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Tomates semi-secos en aceite: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar el *jamón* picado con las aceitunas también picadas, los piñones, lascas de parmesano, los tomates troceados y el pesto.
- Cubrir uno de los filetes con esta mezcla y tapar con el otro.
- Salpimentar la cara externa de la carne y, con mucho cuidado pasar por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- Freír en abundante aceite caliente y acompañar con una ensalada de canónigos con *rúcula* y bolitas de *mozzarella*.
- *Aliñar* con aceite y *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cachopo-mediterraneo>