

Por San Isidro, cachopo castizo

Un cachopo compuesto por Ternera de la Indicación Geográfica Protegida de Asturias, gallinejas y entresijos de cordero, pimiento verde frito, queso y un toque de salsa semipicante. Un plato diferente, fusión 'asturiano castiza'.

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 14/05/2015

Y en contra de lo que puede parecer por los productos que lo componen, según sus creadores "no es nada grasiento, y sí muy tierno y muy jugoso".

Una sidrería especializada en cocina del Norte, Sidrería A Cañada ha creado, en homenaje a San Isidro, el primer cachopo de gallinejas y entresijos, fusionando así dos de los platos más típicos de Asturias y Madrid. El establecimiento ha sido galardonado recientemente como Embajador de la Gastronomía Asturiana en Madrid por el Ayuntamiento de Oviedo, con lo que este plato refuerza ese título.

El cachopo es un plato típico asturiano que cada vez tiene más penetración y presencia en los restaurantes madrileños consistente en un filete de grandes dimensiones de ternera asturiana, relleno de diversos productos típicos de la zona y empanado. Por su parte las gallinejas y entresijos de cordero son un plato de casquería muy clásico de la cocina tradicional madrileña que cada vez se encuentra en menos establecimientos madrileños y es casi desconocido en Asturias.

De la fusión de estos dos productos surge este cachopo castizo, tal y como le han denominado sus creadores, que esperan servirá de puente entre ambas gastronomías. La composición concreta de este cachopo es ternera de la Indicación Geográfica Protegida de Asturias, gallinejas y entresijos de cordero, pimiento verde frito, queso y un toque de salsa semipicante.

El cachopo clásico

Originalmente, la receta del cachopo clásico se refería a dos filetes de ternera con relleno de jamón y queso, todo ello rebozado en pan rallado que tras freírse se servía con alguna guarnición. Hoy en día han surgido multitud de variantes, con todo tipo de ingredientes, pero la receta del clásico, que ofrece **Turismo de Asturias**, es la siguiente:

Ingredientes

- Filetes de Ternera Asturiana
- Jamón Serrano
- Queso cremoso de fundir
- Harina
- Huevo
- Pan rayado
- Sal



Elaboración

Salar los filetes. Poner una loncha de jamón y otra de queso sobre uno de ellos. A continuación cerrar el librito con la otra mitad del filete. Sellar el cachopo con harina. Se pasa por huevo y por pan rallado y se fríe. Como adorno se puede poner cualquier tipo de guarnición, la más clásica es la de patatas fritas y pimientos.

Resumen



Título

Por San Isidro, cachopo castizo

Autor

Diario de Gastronomía

Descripción

Una sidrería ha creado, en homenaje a San Isidro, el primer cachopo de gallinejas y entresijos, fusionando así dos de los platos más típicos de Asturias y Madrid.