

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes añadirle hierbas al gusto: orégano, romero o tomillo.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 filete de ternera grande
- 4 lonchas de Jamón de york
- 6 lonchas de Queso de sandwich
- 200 gr de Tomate frito
- queso para gratinar
- aceite de oliva, sal y pimienta
- pan rallado
- (opcional) de harina y huevo batido

Preparación:

Paso 1

Salpimentar los filetes por ambos lados. Colocar uno sobre la tabla de cocina y cubrir con el jamón de york y las lonchas de queso. Colocar encima el otro filete y ajustar para que quede todo bien cubierto. Pasar por huevo, harina (opcional) y pan rallado. Dorar en abundante aceite caliente. En una fuente para el horno, poner unas cucharadas de tomate frito. Colocar encima el cachopo, añadir por encima más tomate y un poco de queso de fundir y llevar al horno a 200 grados 10 min. o hasta que se gratine el queso.