

Filetes rellenos de anchoas, huevo y aceitunas

Filetes rellenos de anchoas, huevo y aceitunas, lo haremos con filetes de ternera y es una variante más del típico cachopo asturiano, filete – relleno – filete.

ingredientes

- 4 Filetes dobles de ternera abiertos en libro.
- 4 Huevos
- 80 gr de Aceitunas sin hueso.
- 1 o 2 latas de Anchoas
- Pan rallado
- 8 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen

elaboración filetes rellenos de anchoas, huevo y aceitunas

Lo de filetes dobles son dos filetes pero que no se llegan a cortar hasta el final, pudiendo así abrirlos como si fuese un libro, lo que facilitará el que no se salga el relleno de su interior.

Cocemos 2 huevos en agua hirviendo durante 10 minutos, los sacamos y los dejamos enfriar.

Por otro lado cortamos las aceitunas en trozos pequeños y las ponemos en un bol.

Abrimos la lata o las latas de anchoas que también troceamos en pedazos pequeños y las ponemos en el bol con las aceitunas, lo de una lata o dos dependerá de lo que te gusten las anchoas.

Pelamos los huevos, los troceamos y los incorporamos al mismo

bol.

Removemos todo el conjunto hasta tener una pasta homogénea.

Con esta pasta rellenamos nuestros filetes que cerramos y para que no se nos salga este relleno por el lado abierto lo cosemos con unos palillos de dientes.

Habremos preparado un plato con los otros dos huevos batidos y otro con el pan rallado.

Ponemos una sartén al fuego con el aceite y cuando este caliente, pasamos nuestros filetes por el huevo batido, los rebozamos en el pan rallado y los freímos.

El fuego no debe estar muy alto para que el filete se haga completamente y no quede ni crudo por dentro ni reseco por exceso de fuego.

Ya tendemos nuestros jugosos filetes rellenos de anchoas, huevo y aceitunas

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.