GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

# Kachopo King: ¿Cómo se prepara un cachopo?

Actualidad Empresarial | 05/09/2021 | 00:00

La gastronomía de España es reconocida en todo el mundo por la gran variedad que ofrece y por la calidad de los ingredientes en cada una de sus preparaciones.

Entre las comidas tradicionales se encuentra el cachopo asturiano, el cual es elaborado con dos filetes de ternera grandes, los cuales se rellenan con jamón serrano y queso. Posteriormente, se empana con huevo, harina y pan rallado, para después freírlo. Pero no en todos los restaurantes es de la misma calidad que en Kachopo King, quien distribuye su producto estrella mucho más allá de Asturias: en toda España y Portugal.

La trayectoria del cachopo asturiano

El cachopo es un plato antiguo y sus primeras referencias se ubican en el siglo XVIII. Se dice que este se realizaba en las casas de los pueblos para aprovechar los alimentos que sobraban y sacarles partido. Sin embargo, su popularidad inició a finales de los años cincuenta y principios de los sesenta, gracias a algunos restaurantes de Oviedo y Grado que lo incluyeron dentro de su oferta gastronómica. Asimismo, hasta el día de hoy se ha ido mejorando su receta hasta convertirlo incluso en una razón por la que competir en Asturias.

Este, generalmente, se acompaña con guarniciones como patatas, ensaladas, champiñones o cualquier otro vegetal u hortaliza. De cualquier forma, los productos de excelente calidad que lo componen, como son la fina carne de ternera, el jamón serrano y el queso, hacen que este plato sea una mezcla de sabores que atrae hasta los paladares más exigentes.

Comprar cachopos frescos desde la comodidad del hogar en Kachopo King

Las herramientas digitales han traído muchas ventajas a los consumidores y una de ellas es la facilidad de comprar diversos artículos online. Una de las empresas que ha aprovechado al máximo esta oportunidad es Kachopo King, quien ofrece el mejor cachopo, en el cual usan excelente materia prima proveniente de Asturias, con un empanado delicioso y crujiente. De esta forma, se mantiene la tradición de este plato, pero garantizando el poder degustarlo en un tiempo récord.

Esta empresa además de vender cachopo asturiano para los consumidores finales, también lo pone a disposición de restaurantes o cualquiera que desee vender este tradicional plato. Para los interesados, ofrecen importantes ventajas como exclusividad total en un área de 50 mil habitantes, excelentes beneficios del 40% de las ventas y automatización total de pedidos

gracias a su panel de control, entre otros.

Kachopo King ofrece la opción ideal para muchas ocasiones como comidas especiales, reuniones o cuando no apetece acudir a un restaurante para comer esta deliciosa comida. Al adquirir un cachopo asturiano elaborado por Kachopo King, se puede tener la certeza de que está hecho con la mejor carne, un queso de excelente calidad y con la jugosidad ideal. Solo es necesario entrar a su página web, pedir los cachopos que se deseen, recibir en casa, freír y estarán listos para complacer a todos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/155825-kachopo-king-como-se-prepara-un-cachopo.htm