

Amantes del cachopo, este es el mejor restaurante para comer este delicioso plato asturiano

Noticias 24hs | 02-10-2023 | 12:51



Cachopo

El cachopo es el plato de referencia de la gastronomía asturiana, que se ensalza como un reclamo tanto para los asturianos, como para cualquier persona que disfruta de unos días de turismo en Asturias, que no duda en probar este plato típico antes de marcharse del Principado de Asturias.

Famoso a nivel internacional, el cachopo asturiano es un plato compuesto por dos filetes de ternera empanados rellenos de jamón y queso, que posteriormente se fríe en aceite a una temperatura muy elevada para que quede crujiente por fuera y tierno y jugoso por dentro.

Lo cierto es que el cachopo se puede comer prácticamente en cualquier restaurante asturiano y, probablemente, en cada uno de ellos se prepare de manera diferente.

Pero, como amantes de este delicioso plato y después de haberlo probado de múltiples maneras y en infinidad de restaurantes diferentes, en este post nos hemos propuesto ayudarte a encontrar el mejor restaurante para degustar el cachopo asturiano. De modo que si tienes pensado viajar próximamente a Asturias y quieres disfrutar de este plato típico, toma nota porque esto te interesa.

Las Tablas del Campillín, un restaurante con más de 20 premios por sus míticos cachopos

Entre la infinidad de restaurantes especializados en este plato, Las Tablas del Campillín se ensalza como el mejor restaurante para comer un cachopo en Asturias, y así lo demuestran los más de 20 premios que acumulan sus míticos cachopos.

Las Tablas del Campillín se encuentra en Oviedo, y está liderado por Juanjo Cima y su equipo de cocineros expertos en el cachopo, que han conseguido que este restaurante se haya convertido en uno de los más populares de toda Asturias.

Estos son algunos de los premios más destacados de Las Tablas del Campillín:

- Tercer mejor cachopo de España en 2019.
- Mejor cachopo de Asturias en 2019.
- Mejor presentación del cachopo en 2019.
- Mejor cachopo elaborado con ternera asturiana.
- Tercer mejor cachopo de España en 2021.

Además, en Las Tablas del Campillín puedes probar diferentes variaciones del cachopo asturiano, todos ellos elaborados con ternera asturiana IGP de la más alta calidad.

- Cachopo Tradicional: relleno de jamón y queso.
- Cachopo Minero Campeón de Asturias 2019: relleno de jamón y queso asturianos, oscurecido con tinta de calamar.
- Cachopo Campeón de Asturias 2016: relleno de paleta ibérica, queso Cabrales y pimientos del piquillo.
- Cachopo Homenaje a María Luisa: relleno de jamón, queso y champiñones.
- Cachopo Leonés: relleno de cecina y queso de cabra.

Así mismo, también queremos destacar la Burgerchopo de Ternera, que es la primera hamburguesa de cachopo, auténtica y patentada, rellena de cecina y queso de cabra.

Ahora, el mejor cachopo también está en Gijón gracias a La Taberna Asturiana

Si no tienes pensado pasar por Oviedo, ahora también puedes comer en Gijón el mejor cachopo en La Taberna Asturiana, que es el nuevo local abierto por los propietarios de Las Tablas del Campillín. Un restaurante situado en una ubicación inmejorable, en la calle Begoña número 6, que cuenta con una decoración muy cuidada de estilo tradicional, que hace este local aún más especial.

Desde La Taberna Asturiana han querido traer el mejor cachopo a Gijón, y sin duda lo han conseguido, ya que en poco tiempo se ha convertido en uno de los restaurantes más prestigiosos de la ciudad, caracterizándose por contar con una amplia carta en la que están presentes los platos más típicos asturianos, destacando también por ser uno de los restaurantes más demandados para cenar en Gijón, contando con una amplia oferta para todos los gustos.

Así mismo, queremos destacar que también puedes disfrutar del mejor cachopo asturiano a domicilio, sin necesidad de desplazarte, cómodamente desde casa, desde tu hotel o estés donde estés, en cualquier momento. Tanto Las Tablas del Campillín como en La Taberna Asturiana cuentan con servicio de comida a domicilio, y envían cualquiera de los platos de sus cartas tanto a Oviedo como a Gijón.

Ya lo sabes, si quieres degustar el mejor cachopo asturiano y disfrutar de una experiencia gastronómica única, puedes hacerlo tanto en Oviedo, en Las Tablas del Campillín, como en Gijón, en La Taberna Asturiana.

Y, para terminar, más allá de los múltiples premios acumulados, queremos destacar que Juanjo Cima, propietario de ambos restaurantes, tiene el privilegio de ser el autor del primer libro de Cachopo, llamado 'De cachopos y otros platos asturianos', que te permitirá conocer en profundidad los secretos de un total de 15 recetas asturianas sencillamente deliciosas, más allá del cachopo, con las que te aseguramos que vas a triunfar cuando tengas invitados en casa

Autor: Redacción