

# Caseritos Integrales

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 4 cdas

**Harina 0000:** 250 grs

**Sal:** c/n

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina integral:** 150 grs

## Guarnición

**Burrata:** 1 unidad

**Hojas de Albahaca:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

## Salsa

**Aceite:** c/n

**Grelos:** 1/2 Taza

**Ajo cortado en láminas:** 2 Unidades

**Tomate Cherry:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- En batidora amasar *harina* 0000, *harina* integral, huevos, aceite de oliva, sal hasta integrar los ingredientes.
- Retirar de la amasadora y formar un bollo con las manos y dejar reposar 40 minutos.
- Transcurrido el tiempo estirar con palote y luego pasar por sobadora de pasta espolvoreando con *harina* haciendo la masa cada vez más fina.
- En cada pasada hasta obtener el grosor deseado.
- Emparejar las láminas de pasta y cortar los fideos según el ancho deseado.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal.

## Salsa

- En sartén *saltear* con aceite de oliva láminas de *ajo*, *grelos* y tomates cherry por unos minutos sin que se queme el *ajo*.

- Agregar la pasta a la sartén con la salsa, *condimentar* con sal, pimienta y servir en fuente.
- Terminar con *burrata* cortada y condimentada con sal, pimienta y aceite de oliva y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caseritos-integrales>