

Hamburguesa Italiana por Julius Bienert



Ingredientes

Berenjena: 1/2 Unidad

Harina: c/n

Queso Pecorino: 100 grs

Solomillo: 250 grs

Tomates semisecos en aceite: 5 Unidades

Rúcula: 1 Atado

Pan de hamburguesa: 1 Pan

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picamos la carne a cuchillo, la salpimentamos y le añadimos los tomates semisecos troceados.
- Cortamos unas lonchas de *berenjena*, las pasamos por *harina*, y las freímos en abundante aceite caliente hasta que estén doraditas.
- Tostamos ligeramente el pan en el horno.
- Aliñamos la *rúcula* con aceite y hacemos la hamburguesa a la *plancha*.
- Colocamos la carne sobre el pan caliente, encima la *berenjena* frita, seguimos con la *rúcula* y, por último, el pecorino.
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-italiana-por-julius-bienert>