elGourmet

Hamburguesa italiana

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Solomillo: 250 g
Sal: A gusto
Rúcula: 1 Atado
Pan de hamburguesa: 1 Unidad
Tomates semi secos en aceite: 5 Unidades
Pimienta: A gusto
Berenjena: media Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso: 100 g
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para empezar

- Precalentar el horno a una temperatura de 200ºC.
- Picar la carne a cuchillo y salpimentar
- Darle forma a la hamburguesa y la reservar en un plato.
- Por otro lado, cortar unas rodajas de *berenjena*, pasarlas por *harina*, y freírlas en abundante aceite caliente hasta que estén doraditas
- Reservarlas en papel absorbente.
- Tostar ligeramente el pan en el horno ahora apagado, hasta que se dore.
- En un sartén con un poco de aceite, cocinar a la *plancha* la hamburguesa.

Para terminar

- Colocar encima del pan un poco de *rúcula*, *tomate* seco, el queso cortado fino y la *berenjena* frita
- Coronar con la carne.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-italiana