Lasaña Frita de Burrata y Berenjenas



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Burrata: 1 Unidad
Harina: 200 grs
Rúcula: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n
Berenjena: 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Pan Rallado: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar los dos huevos con la *harina* hasta formar una masa
- Reservar.
- Triturar la *rúcula* con el *jugo* del *limón*, un chorro de virgen oliva extra y una pizca de sal
- Reservar.
- Cortar la *berenjena* y rebozarla
- Reservar.
- Empezar a estirar la masa y cortarla en rectángulos, freír la pasta y reservar
- Seguidamente freír la *berenjena*.
- En un plato poner un rectángulo de pasta y por encima trocitos de **burrata** y *berenjena* rematados por el aceite de *rúcula*
- Repetir la operación 2-3 veces.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasana-frita-de-burrata-y-berenjenas