

Receta de Ensalada Cesar Con Pollo

22 Abr 2014



Buenos días, hoy comenzamos la tan esperada estación del Verano, y por eso para hoy os dejo esta rica receta de Ensalada Cesar con Pollo, es una receta exquisita de origen mexicano aunque otros dicen que es italiana, en fin sea cual sea el origen está riquísima.

Ingredientes

- Pechuga de pollo o pollo asado si tenéis
- Picatostes de pan frito
- Lechuga (mejor romana)
- Aceitunas negras (unos 50 gr.)
- Vinagre o zumo de limón (una cucharada)
- Anchoas (seis)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Yemas de huevo (dos)
- Mostaza (media cucharadita)
- Queso parmesano (unos 50 gr.)
- Sal y pimienta blanca (al gusto)

Modo de Preparación

1. Preparamos la salsa Cesar lo primero, poniendo en el vaso de la batidora las anchoas, la yema del huevo, el zumo de limón o vinagre el diente de ajo, un poco de pimienta blanca, la mostaza y un chorro de aceite de oliva
2. Batir bien todo como si fuera una mayonesa
3. Cuando esté bien mezclado, añadir el queso parmesano rallado y mezclar con una cuchara hasta que quede bien ligado y ya está la famosa salsa Cesar, guardar en el frigorífico un rato
4. Lavar la lechuga, trocearla y poner en una fuente
5. En una sartén, hacer las pechugas de pollo a la plancha partidas en tiritas largas y delgadas, si tenéis pollo asado podéis utilizarlo
6. El pan podéis freírlo vosotros o comprar unos picatostes
7. Montar la ensalada con la lechuga y las aceitunas, añadir los picatostes y rociarla toda con la salsa antes preparada y buen provecho!!!!