Ensalada César

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min.	2	Comida	Fácil

.

Ingredientes

INGREDIENTES

Para el pollo:

¼ de taza de aceite de oliva

1 cucharadita de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

Ajo en polvo al gusto

400 g de pechuga de pollo

Para el aderezo:

1 pieza de Huevo San Juan

2 anchoas

1 cucharada de ajo picado

1 cucharadita de mostaza Dijon

1 cucharada de salsa inglesa

½ limón

½ taza de aceite de oliva

1 cucharada de queso parmesano

Para la ensalada:

Lechuga romana al gusto

Crotones al gusto

Queso parmesano para decorar

Preparación

PROCEDIMIENTO:

1. En un bowl mezcla el aceite de oliva con el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Barniza el sartén o la parrilla con la mezcla, coloca el pollo y baña con la misma mezcla hasta cubrir. Cocina por 15 minutos, procura que cada lado quede bien cocido. Retira del fuego y corta en láminas de 1 centímetro de grosor. Reserva.
2. Para el aderezo, en un bowl ensaladero mezcla las anchoas con el ajo, la mostaza Dijon y la salsa inglesa, apóyate de una cuchara para incorporar poco a poco los ingredientes. Rompe la cáscara de la pieza de Huevo San Juan® y separa la clara de la yema. Vierte sólo la yema a la preparación e incorpora. Añade el jugo de limón y vierte poco a poco el aceite de oliva sin dejar de mover. Agrega el queso parmesano y las hojas de lechuga, baña por completo.
3. Sirve las hojas de lechuga en un plato, añade el pollo cocido, los crotones de pan y decora con láminas de parmesano. ¡Disfruta!