

Raciones para 2

1 Huevo
150 ml Aceite de oliva virgen extra
½ Dientes de ajo
½ Limón
4 gr Anchoas en aceite
1 Cdita Mostaza
40 gr Parmesano
Sal
1 Pechuga de pollo
2 Cogollos
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta
Picatostes
Queso parmesano

- 1 Para la salsa César, batir en un vaso el huevo con el diente de ajo, el zumo de limón, las anchoas escurridas, la mostaza, el queso parmesano, la sal y el aceite de oliva hasta emulsionar.
- 2 Para la ensalada, cortar la pechuga en láminas y los cogollos previamente lavados en mitades. Añadir un poco de aceite de oliva, salpimentar ambos y cocinar al grill, cada uno en una plancha a 200 °C hasta cocinar por completo.
- 3 Emplatar en una fuente los cogollos, añadir el pollo, los picatostes y el queso en lascas. Aliñar con la salsa.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensalada-cesar/>

COOKING
LOVERS 