

Ensalada César



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-cesar>

Preparación

Elaboración Lavar bien la lechuga y poner a escurrir, posteriormente coloca en una sartén una cucharada de aceite de oliva y fríe el pan ligeramente hasta tostarlo luego colócalo en papel absorbente. Para hacer la salsa aderezo: Poner todos los ingredientes en la licuadora menos el aceite de oliva y mezclar, posteriormente, con la licuadora aun encendida, añadir el aceite en forma de hilo hasta disolverlo completamente en la mezcla, rectificar de sal. Montaje ensalada: En una ensaladera poner la lechuga troceada con la mitad de la salsa aderezo y del parmesano rallado Mezclar bien, luego incorporar el resto del queso parmesano y el pan picado tostado. Añade el resto de la salsa aderezo y sirve de inmediato para que el pan no se ablande.

▣ Tip para la receta

La ensalada César es muy sencilla y versátil; se le ve con pollo, con atún y con tocineta



Ingredientes

- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/2 taza de Jugo de limón
- 2 cucharadita/s Salsa inglesa
- 2 cucharadita/s Mostaza
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 1 diente de Ajo molido
- 200 grs. Lechuga romana (u otra a gusto)
- 1 1/2 taza de cubitos de Pan Tostados
- 1/2 taza/s Queso Parmesano fresco rallado

Categorías

Un día normal, Navidad, Día Especial, Rápida, Familia, Ensalada