Ensalada César de primavera soleada

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Borrascas

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Receta ideal para un día soleado. De esos de primavera en los que hace fresquito por la mañana, pero después caliente el sol. Ideal como primer plato. Una receta que gusta a todo el mundo

Ingredientes para 4 personas :

- Lechugas variadas
- 1 Pechuga de pollo
- 150 gramos de Queso
- 4 Pan de molde
- 4 Filetes de anchoas en aceite
- 2 Yemas de huevo
- 2 dientes de Ajo
- 1 cucharada de Alcaparras
- 1 cucharada de Mostaza
- 1 cucharada de Salsa inglesa
- Zumo de medio limón
- Sal
- Aceite
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpia la pechuga y la pasamos por una plancha con un poco. Haz dados con la pechuga de pollo y reserva.

Paso 2

Haz dados con el queso y ponlos en un bol junto con los dados de pollo. Incorpora 3 cucharadas del aliño y mezcla bien. Corta el pan, dorales en una sartén. Trocea las hojas de lechuga, previamente lavadas.

Paso 3

Para preparar el aliño, pica los dientes de ajo y las anchoas y trituralos en un mortero. Añade las yemas de huevo, mueve todo muy bien e incorpora poco a poco aceite de oliva hasta obtener una pasta de consistencia similar a la mayonesa. Agrega el zumo de limón, la salsa inglesa, la mostaza y una pizca de sal. Remueve bien y reserva.

Paso 4

Emplata: pon las lechugas, el pollo, el queso y el pan. Riega con el aliño y decora con las alcaparras.