

Aderezo Caesar

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Alcaparras: 1 cda

Filetes de anchoas: 2 Unidades

Mayonesa: 200 Gramos

Pimienta: c/n

Sal gruesa: c/n

Dientes de ajo asados: 3 Unidades

Crema de leche: 50 c.c.

Jugo de Limón: 1 Chorrillo

Mostaza: 20 Gramos

Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Vino Blanco: 1 Chorrillo

Preparación de la Receta

- En mortero machacar *ajo* asado, anchoas, *alcaparras*, sal y queso parmesano rallado fino.
- Agregar aceite de oliva y llevar la preparación a un bowl.
- Añadir *jugo* de *limón*, vino blanco, *mayonesa*, *mostaza* de dijón, *crema* de leche, pimienta y mezclar hasta integrar todo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aderezo-caesar>