

Aderezo cesar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa Inglesa: 2 g

Ajo: 1 Diente

Mayonesa: 200 g

Queso rallado: 30 g

Tabasco: Unas gotas

Mostaza: 20 g

Anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En el vaso de la procesadora colocar las anchoas, el *ajo*, *mostaza*, gotas de aceto y queso rallado, procesar bien y agregar la *mayonesa* siempre procesando, se le puede agregar un poco de leche para que quede mas ligera.

Emplatado ensalada cesar

- En un bol mezclar bien la *lechuga* con los croutons de pan, incorporar el aderezo cesar, colocar en un plato y terminar con virutas de queso tipo parmesano.

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