

Ensalada Caesar

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el dressing

Vino Blanco: 2 cdas.

Jugo de ½ limón:

Crema de leche: 150 cc

Mayonesa: 2 cdas.

Alcaparras: 1 cda

Filets de anchoas: 2 Unidades

Queso Parmesano: 50 Gramos

Ajo asado: 2 Dientes

Para la ensalada

Endibias: 2 Unidades

Croutons (cubos de pan frito): 150 Gramos

Filetes de Pejerrey: 2 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Escarola fina: 50 g

Lechuga romana: 50 g

Aceite: Cantidad necesaria

Radiccio: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para el dressing

mezclamos mayonesa, crema, parmesano rallado, anchoas, ajo asado, alcaparras, jugo de limóute

- N, sal, pimienta, vino blanco y procesamos
- Reservamos.

Para la ensalada

cortamos los filetes en tiras, condimentamos con sal, pimienta, los pasamos por harina y los freímos

- Mos en abundante aceite
- Retiramos cuando estén dorados y dejamos secar sobre papel absorbente.

Para el armado

- Sobre un plato colocamos las hojas cortadas con la mano (lechuga romana, escarola fina, radiccio y endivias).
- Agregamos el pescado frito, los croutons y terminamos con el aderezo
- Por último, espolvoreamos con parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-caesar-2>