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 lim&oacute

- 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 fre&iacute

- 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