Ensalada Casi Cesar



Ingredientes

Aceite: c/n
Harina: c/n
Panko: c/n
Picatostes con ajo: 1 Puñado
Sal y Pimienta: c/n
Huevo: c/n
Lechuga iceberg grande: 1 unidad
Pechuga de pollo: 250 Gramos
Queso parmesano en lascas: 100 Gramos

Aderezo

Anchoa: 1 unidad
Cebollino: c/n
Mayonesa: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Limón para su jugo: 1 unidad
Nata 35%: 100 c.c.

Preparación de la Receta

- Hacer el aderezo mezclando bien todos los ingredientes.
- Reservar.
- Cortar la *lechuga* al medio para formar una especie de cuenco que es donde pondremos todos los ingredientes.
- Freír la pechuga de *pollo* en tiras.
- Servir en el cuenco trozos de *lechuga*, las tiras de *pollo*, los picatostes, el aderezo y por último las lascas.
- Espolvorear con un poco de *cebollino* picado muy fino y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-casi-cesar