

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>