

Ensalada César

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anchoas: 10 Filetes

Huevos: 3 Unidades

Pan del día anterior(baguette): 1 Unidad

Panceta salada: 100 g

Alcaparras: 100 g

Queso Parmesano: 250 grs.

Ajo: 1 Diente

Lechuga romana: 3 Plantas

Dressing

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Crema de leche: 30 cc

Salsa picante: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Salsa Inglesa: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Cocine los huevos poché, sobre una sartén de teflón con agua caliente rompa los huevos y cocínelos durante 4 minutos
- Terminada la cocción levántelos con la ayuda de una espátula y colóquelos en platos individuales con una gota de aceite en la base y reserve.
- Corte la *panceta* en *fetas* no muy finas.
- Corte la baguette en rodajas de forma diagonal y del mismo grosor de las *fetas* de *panceta*.
- Sobre una placa acomode las *fetas* de *panceta* junto con las rodajas de pan y cocine en horno medio hasta *dorar*.
- Corte el queso parmesano en finas escamas.
- Lave bien las hojas de *lechuga* y séquelas suavemente.

Dressing

- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine los huevos durante 4 minutos.

- Terminada la cocción de los huevos ábralos al medio y con la ayuda de una cuchara vacíe la clara y yema dentro de un bowl, incorpore *mostaza* de dijón, salsa inglesa, salsa picante y *jugo de limón*, mezcle con un batidor manual mientras incorpora aceite de oliva en forma de hilo, por ultimo agregue *crema* de leche, sazone con sal y pimienta, mezcle nuevamente y reserve.

Armado

- Una vez doradas las rodajas de pan fróteles el diente de *ajo*.
- Coloque dentro del dressing las hojas de *lechuga* enteras, espolvoree con las *alcaparras*, incorpore los filetes de anchoas, las escamas de queso parmesano, las rodajas de pan y las *fetas* de *panceta* enteras, mezcle con las manos.

Presentación

- Sobre la fuente de presentación sirva la ensalada César y por ultimo acomode los huevos poché

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-cesar-3>