Ensalada Cesar con Kale

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Ajo: 1 unidad
Jugo sazonador: 40 miliitros
Queso chiapas: 200 grs
Anchoas: 2 Unidades
Chile jalapeño encurtido: 2 Unidades
Limón para su jugo: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Crutones

Queso Parmesano: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Ensalada

Jitomate: 2 Unidades
Hojas de Kale: c/n
Tocino: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Aderezo

- Mezclar el aceite olivo con el *ajo* picado, el *jugo* de *limón* eureka, el *chile* jalapeño *encurtido*, las anchoas picadas y el *jugo* sazonador.
- *Dorar* en el sartén caliente las láminas de *tocino* hasta obtener una tira firme y crujiente.
- Combinar las hojas de kale sin tallos y las rebanadas de *jitomate*.
- *Aderezar* con la vinagreta y acompañar con el queso Chiapas desmoronado y el *tocino* crujiente en láminas.

Crutones

- *Saltear* los cubos de pan con aceite de oliva y rallarles queso parmesano.

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