Envoltura caesar



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el aderezo:

Mayonesa: 3 Cucharadas
Alcaparras: 1 Cucharada
Crema: 2 Cucharadas
Anchoas: 3 Filetes
Mostaza: 2 cucharaditas
Salsa Inglesa: 1 Cucharada
Queso Parmesano: 3 Cucharadas

Para el pollo

Pollo: 1 Unidad
Limón fresco: 1 Unidad
Tomillo:
Romero:
Sal y Pimienta: A gusto

Para el wrap:

Pan de campo: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Lechuga morada: 1/4 Planta
Palta: 1 Unidad
Panceta ahumada en fetas: 150 gr.
Lechuga mantecosa: 1/2 Planta
Tomate: 1 Unidad
Tortilla de Trigo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para el *pollo*
- Abrir el *pollo* por la espalda y retirar
- Prolijamente la columna.
- *Condimentar* con sal entrefina, pimienta, *romero*,
- *Tomillo* y *limòn*
- Llevar a horno moderado aproximadamente por 1

- Hora (debe estar *cocido*, dorado y jugoso)
- Una vez tibio desmenuzar una pechuga y una pata
- *Muslo*.
- Para el wrap
- Cortar el pan en rodajas y luego en bastones
- Pequeños.
- Cortar la *panceta* feteada en juliana y el *ajo*
- En làminas.
- *Saltear* todo en sartén amplia con aceite de
- Oliva que el pan y la *panceta* estén crocantes y tostados
- Picar a cuchillo y
- Reservar.
- Cortar las lechugas en juliana y reservar.
- Para el aderezo
- Procesar con mixer *mayonesa*, *mostaza*, *ajo*,
- *Alcaparras*, salsa inglesa, *crema*, queso y anchoas hasta obtener una textura
- Lisa y cremosa
- Si es necesario agregar un poco de agua para lograr la
- Consistencia deseada.
- Para el armado
- Pasar la tortilla por la llama por unos
- Segundos por ambos lados.
- Colocar en el centro una base de lechugas.
- Agregar por encima aderezo, queso rallado, el pan tostado picado, tomates en
- Juliana, gajs de *palta* y terminar con abundante *pollo*.
- Cerrar las puntas y enrollar apretando bien.
- Servir en mitades.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/envoltura-caesar