

# 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 láminas.
- *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, gajos 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>