Pechuga de pavita rostizada con caesar salad



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Palta: 1 Unidad

Bebida sugerida

Chardonnay 98: Fabre Montmayou

Croutons

Sal: A gusto
Orégano: 1 cda.
Perejil: 1 cda.
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 2 cdas.
Pimienta: A gusto
Pan Lactal: 250 g

Dressing

Vinagre de vino: 1 cda.
Jugo de Limón: 2 cdas.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Lea & Perrins (Salsa inglesa): 1 cdita.
Pimienta: A gusto
Panceta: 100 g
Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal: A gusto
Mayonesa: 1 Taza
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g
Anchoas: 2 Filetes

Focaccia

Perejil: 1 cdita.
Queso Parmesano: 1 cdita.
Manteca pomada: 150 grs.
Pan de campo: 1 Unidad
Orégano: 1/2 cda.

Pavita

Salvia: 1 cda.
Romero: 1 cda.
Manteca: 100 g
Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 50 cc
Pechuga de pavita: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Pavita

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con la sal, la pimienta, el *jugo* de *limón* y las hierbas picadas
- Unte la pechuga, envuelva con papel aluminio y cocine en horno caliente durante 45 a 60 minutos aproximadmente
- Deje enfriar, filetee y sirva

Croutons

- Corte el pan en cubos regulares y acomode en una placa para horno tapizada con papel aluminio.
- Bañe con la *manteca* la clarificada, condimente con el queso, el *orégano*, la sal, la pimienta y el *perejil* picado.
- Lleve a horno caliente hasta que estén bien dorados y crocantes.

Dressing

- Corte la *panceta* en cubos muy pequeños y dore en una sartén.
- Pase por un colador chino para eliminar toda la materia grasa.
- Deshaga las anchoas con la ayuda de un tenedor.
- En un bowl mezcle la *mayonesa* con la *mostaza*.
- Agregue las anhoas, el *jugo* de *limón*, el *vinagre*, el *ajo* picado, la salsa inglesa, la sal y la pimienta.
- En el fondo de una ensaladera acomode las lechugas y cubra con el dressing, mezcle bien
- A último momento agregue los croutons.

Focaccia

- Corte el pan en láminas.
- Mezcle la *manteca* con las hierbas picadas y el queso.
- Unte el pan y tueste en el horno.
- Sirva la pavita con una porción de ensalada
- Acompañe con las láminas de *focaccia* .

Consulta la receta original en