

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 aproximadamente
- 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 anchoas, 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* .

