elGourmet

Wrap de ensalada cesar

Ingredientes

Para el aderezo:

Aceite de Olivo:
Yemas de huevo: 4 Unidades
Jitomate:
Mostaza: 1/2 cda
Pimienta:
Tortilla:
Cebollitas de cambray: 2 Unidades
Hojas de lechuga orejona:
Jugo de 1/4 de limón:
Pechuga de pollo:
Sal:
Anchoas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para el aderezo

- Fileteamos 4 anchoas finamente y las colocamos en un bowl.
- Agregamos 4 yemas de *huevo* y batimos con 300 ml aceite de olivo y 1/2 cucharada de *mostaza*
- Salpimentamos.
- Luego, añadimos el *jugo* de 1/4 de *limón* y mezclamos nuevamente
- Reservamos.
- Salpimentamos la pechuga de *pollo* y sellamos en una sartén con aceite caliente.
- Dejamos enfriar la pechuga unos segundos y cortamos en tiras delgadas
- Reservamos.
- Rebanamos un *jitomate* en gajos, retirando las semillas y lo colocamos en un bowl.
- Luego, cortamos el tallo de 2 cebollitas cambray, lo fileteamos y lo añadimos al bowl junto con unas hojas de *lechuga* orejona, aceite de olivo, sal y pimienta
- Agregamos el aderezo preparado y mezclamos.
- A continuación, calentamos la tortilla para wrap en una sartén
- Colocamos en el centro la *guarnición* de vegetales, el *pollo* asado y otra capa de *guarnición*.

- Formamos el wrap doblando las orillas hacia el centro y enrollar para envolver el relleno.

Para terminar

calentamos en la sart&eacute

- N para que tome *color* y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wrap-de-ensalada-cesar