HerZechef 👆



ENSALADAS

Ensalada César

2 raciones · 896 kcal

Ingredientes

SALSA

- **1** huevo
- **1 cdta** de mostaza
- **3** anchoas
- **2 cdas** de vinagre
- **100 ml** de aceite de oliva
- Pimienta negra
- **50 gr** de grana padano en polvo
- **1 diente** de ajo

ENSALADA

- Lechuga romana
- Pechuga de pollo
- Picatostes de pan
- Grana padano

Elaboración

SALSA

1. En un vaso batidor, poner un huevo entero, un diente de ajo, una cucharadita de mostaza, las anchoas, pimienta negra molida, un par de cucharadas de vinagre y cubrir todo con el aceite de oliva
2. Batir con la batidora a tope al principio y, cuando empiece a espesar, moverla arriba y abajo
3. Cuando la salsa esté lista, mezclar el grana padano en polvo (también puede ser parmesano)

MONTAJE

4. En un plato, colocar la lechuga
5. Colocar trozos de la pechuga de pollo que ya estaba cocinada previamente encima de la lechuga
6. Añadir picatostes de pan tostado por encima
7. Cubrir bien la ensalada con la salsa césar
8. Terminar con lascas de grana padano o parmesano

POR RACIÓN	50 g Proteínas	68 g Grasas	21 g Hidratos	3,4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto