HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

César burger

1 ración

Ingredientes

- Pechuga de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- **2** huevos
- Harina de trigo
- Pan rallado
- Lechuga
- Pan de hamburguesa
- Parmesano

SALSA

- **1 diente** de ajo
- **1** huevo
- Pimienta negra al gusto
- **3** anchoas
- **1 cucharadita** de mostaza
- **1 cucharada** de vinagre
- **100 ml** de aceite de oliva
- **1 cucharada** de parmesano en polvo

Elaboración

POLLO

1. Salpimentar la pechuga de pollo
2. Empanar la pechuga con harina, huevo batido y pan rallado
3. Calentar el aceite a unos 180 grados y freír la pechuga hasta que quede doradita

SALSA

4. Triturar como si fuera una mayonesa el ajo pelado, el huevo entero, las anchoas, la cucharadita de mostaza, la cucharada de vinagre, la pimienta negra y unos tres o cuatro dedos de aceite
5. Añadir una buena cucharada de parmesano en polvo y triturar un poquito más

MONTAJE

6. Poner una buena base de salsa en el pan
7. Agregar unas hojitas de lechuga y el pollo empanado
8. Añadir un poquito más de salsa y unas lascas de parmesano por encima

Hecho con CookNest

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