

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 10 hojas de Lechuga
- 1 Pechuga de pollo asada
- 2 cucharadas de Picatostes
- Que Parmesano en lascas
- Salsa César:
- 60 g. de Queso Parmesano rallado
- 1 Huevo
- 6 Antxoas en aceite de oliva
- 1 cucharada de Zumo de limón
- 2 cucharaditas de Salsa Perrins
- 1 cucharadita de Mostaza
- 1 Ajo
- 5 Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Vinagre
- al gusto de Sal y pimienta
- 2 cucharadas de Agua

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Batimos el aceite, el huevo, el diente de ajo, las anchoas, el vinagre, la salsa Perrins, la mostaza, el zumo de limón, el parmesano rallado y el toque de pimienta hasta que quede montada. Añadimos el agua y removemos bien. Picamos la pechuga en tacos y troceamos la lechuga. Lo ponemos en un bol junto con los picatostes y unas lascas de queso. Servimos la ensalada con la salsa aparte o no, ahí como veamos.**