

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** mamen pinilla



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
- Queso 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.