

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

(4 porciones)

INGREDIENTES:

1/2 pechuga de pollo
3 filetes de anchoa
1/2cda de mostaza D'jon
1 diente de ajo
2cdas o 40gr de jugo de limón amarillo, verde o vinagre.
2 yemas de huevo
50gr de queso parmesano
125g de aceite de oliva extra virgen
1 pizca de flor de sal
1cdita de pimienta negra molida
1cdita de salsa inglesa
1 lechuga orejona desinfectada
200g de crutones



PROCEDIMIENTO:

- 1 Coloca un recipiente sobre la tapa del vaso y pesa 125g de aceite de oliva extra virgen. Reserva
- 2 Ingresas al vaso seco el queso parmesano en cubos y pulverizas 10seg vel 9. Reserva.
- 3 Ingresas el diente de ajo y pizas 5seg vel 7. Baja el ingrediente de las paredes.
- 4 Agrega las 2 yemas de huevo y el jugo de limón. Cocina 3min 65° vel 3.
- 5 Agrega las anchoas, mostaza, flor de sal, pimienta negra, salsa inglesa y 30g de queso parmesano. Programa 2min en vel 4 y con cubilete puesto agregas el aceite a la tapa del vaso. Reserva.
- 6 Calienta una parrilla o sartén. Seca el pollo con servitoalla, corta fajitas o la pechuga por la mitad, sal pimenta y unta un poco del aderezo por ambos lados. Cocina a fuego medio alto por aprox 10min hasta que esté cocido.
- 7 Mientras tanto trocea la lechuga en tamaño bocados, ingresa el aderezo al gusto y remueve de forma que todas las hojas se abriganten. Agrega crutones.
- 8 Corta la pechuga al tamaño deseado y corona la ensalada.

Decora con un poco más de queso parmesano.

Enjoy!