

ENSALADA CESAR DE POLLO

INGREDIENTES

1 lechuga cortada en tiras
1 pechuga de pollo cortada en tiras
1 taza de picatostes o pan en cuadritos tostados
3 cda de queso parmesano rallado
½ taza de mayonesa

Salsa mayonesa

1/2 taza de mayonesa
3-4 tiras de anchoas
2 cda de aceite de oliva
2 cda de mostaza
3 cda de jugo de limón
Pisca de sal (si hace falta)
Pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Para la salsa mayonesa

Colocamos en un recipiente la mayonesa, el aceite de oliva y mezclamos bien. Trituramos bien las anchoas y las añadimos a la mezcla, agregamos la mostaza, el jugo de limón y mezclamos hasta integrar, luego espolvoreamos con la pimienta a gusto y sal (si hace falta). Reservamos.

Para la ensalada

Cocemos la pechuga de pollo al horno o de la forma que más les guste. Dejamos enfriar, luego cortamos la pechuga de pollo en tiras. Y reservamos.

Lavamos y escurrimos la lechuga y la picamos.

En un bol ponemos la lechuga, los cubos de pechuga de pollo asada, y los picatostes. Espolvoreamos con el queso parmesano rallado y aderezamos con la mayonesa

NOTA

Si gustan pueden usar mayonesa casera, y en lugar de lechuga sustituirla por berro.