

# Caesar Salad

## Ingredientes

### Ensalada:

Cogollos de lechuga criolla 4 unidades  
Panceta ahumada 120grs.  
Pechuga de pollo 2 unidades  
Aceite de girasol 3 cdas.  
Sal y pimienta a gusto  
Cubos de pan tostado a gusto

### Aderezo:

Aceite de girasol 50cc.  
Sal y pimienta a gusto  
CasanCrem 100grs.  
Yema de huevo 1 unidad  
Queso parmesano 60grs.  
Salsa inglesa 1 cda.  
Tabasco 1 cdta.  
Ajo picado 1/2cdta.  
Vinagre de manzana 2 cdas.

### Cubos de Pan Tostado:

Pan de molde (en cubos de 1cm) 4 rodajas  
Tomillo, romero, orégano 3 tallos  
Aceite de oliva 3cdas.

## Preparación

### 1° Paso

Precalentar el horno a 180 grados.

En una asadera para horno, colocar los cubos de pan, rociar con aceite de girasol, hierbas y salpimentar. Llevar al horno hasta que estén crujientes.

### 2° Paso

Retirar las hojas de lechuga más crujientes para la ensalada y las restantes reservarlas para otra preparación.

### 3° Paso

Calentar una plancha con aceite de girasol y grillar la pechuga.

Tip: Para una versión diferente de la Caesar Salad, reemplazá el pollo por langostinos.

### 4° Paso

Calentar una sartén antiadherente y dorar las láminas de panceta.

### 5° Paso

Para el aderezo: en un vaso de mini pimmer poner una yema y agregar el aceite de oliva.

### 6° Paso

Mezclar hasta emulsionar.

### 7° Paso

Agregar el CasanCrem, salsa picante y salsa inglesa.

### 8° Paso

Agregar el ajo, el queso rallado y el vinagre.

TIP: Si te gustan las anchoas se puede agregar una o dos al aderezo y mezclar con el resto de los ingredientes.

### 9° Paso

Mezclar hasta emulsionar.

10° Paso

En un plato poner las hojas de lechuga, cubos de pan tostado, panceta dorada y pollo cortado en láminas semigruesas.

11° Paso

Agregar el queso en hebras y el aderezo antes de servir.

Tip: ¿Te gustó esta ensalada? Entrá a [www.casahelp.com](http://www.casahelp.com) y descubrí otras recetas como esta. Además encontrá tips y soluciones para hacer tus comidas más ricas.