



Ensalada Cesar

Ingredientes para 3 personas:

Lechuga romana o 3 cogollos

láminas de parmesano

pan

8 filetes de anchoa

1 huevo cocido a los 5 minutos

150 ml. de aceite de oliva

2 dientes de ajo

salsa Perrins

zumos de 1/2 limón

Pon en una sartén a fuego medio un poco de aceite y un poco de mantequilla. Añade los dientes de ajo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade el pan cortado en trocitos y deja que se tueste bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Retira a un plato con papel de cocina para quitar bien todo el exceso de grasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Haz una mayonesa con el huevo cocido 5 minutos, la mitad de las anchoas, el aceite, el zumo de limón y la salsa perrins. Prueba para añadir sal y pimienta porque las anchoas tienen mucha sal.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Reserva en la nevera hasta el momento de utilizarla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Extiende la lechuga, pon encima el pan frito, las anchoas sobrantes, el parmesano y la salsa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

