



ENSALADA CESAR CON FINGERS DE POLLO

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 cogollos de lechuga
- 6-8 solomillos de pechuga de pollo
- 25 g picatostes de pan frito
- Zumo de ¼ limón
- 130 ml aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de salsa perrins
- 1 huevo
- 20 g parmesano rallado
- ½ diente de ajo
- 2-3 anchoas en salazón
- Sal

Elaboración:

1. Limpiar los solomillos, cortarlos en dados, salpimentarlos y pasarlos en este orden por harina, huevo y doritos tex mex triturados.
2. Sacudir el exceso de harina y escurrir el huevo sobrante antes de pasar por el polvo de doritos.
3. Colocar en una fuente de horno sin nada de aceite y hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo, de 12 a 15 minutos dependiendo del tamaño.
4. Para preparar la salsa César, colocar en un vaso batidor el huevo y el aceite de oliva y triturar con el túrmix sin mover el pie pegado al fondo hasta que se haya formado la primera emulsión (una mayonesa).



5. En ese momento añadir el resto de ingredientes: el ajo, el zumo de limón, la mostaza, la salsa perrins, el queso parmesano y las anchoas.
6. Triturar bien después de cada incorporación hasta conseguir una salsa algo densa pero fluida. Reservar.
7. En el recipiente de presentación, colocar la lechuga previamente lavada y cortada en trozos de bocado.
8. Añadir unos picatostes de pan frito, los fingers de pollo por encima y unas lascas de queso parmesano.
9. Acabar con la salsa César en el último momento coma justo antes de servir y presentar el resto en una salsera aparte ¡¡BON APPÉTIT!!

** Se pueden sustituir los doritos tex mex por pan rallado.*

**Si la salsa nos queda demasiado espesa añadir leche hasta compensarla.*