

Ensalada César Oriental

Ingredientes:

- 4 PECHUGAS DE POLLO, SIN PIEL Y SIN HUESO
- 4 CUCHARADAS DE CONDIMENTO BARRIO CHINO
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 2 LECHUGAS ROMANAS GRANDES, LAVADAS Y CORTADAS EN TROZOS
- 2 TAZAS DE CRUTONES (OPCIONAL)
- QUESO PARMESANO RALLADO AL GUSTO

Para la Salsa César:

- 1 TAZA DE MAYONESA
- 1/4 TAZA DE JUGO DE LIMÓN
- 4 CUCHARADITAS DE SALSA INGLESA
- 4 ANCHOAS EN CONSERVA, PICADAS (OPCIONAL)
- 2 DIENTES DE AJO, PICADOS
- 1/2 TAZA DE QUESO PARMESANO RALLADO
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

Marinar y Cocinar el Pollo:

- EN UN TAZÓN PEQUEÑO, MEZCLA EL CONDIMENTO BARRIO CHINO CON EL ACEITE DE OLIVA HASTA FORMAR UNA PASTA.
- UNTA ESTA MEZCLA SOBRE LAS PECHUGAS DE POLLO, CUBRIÉNDOLAS COMPLETAMENTE.
- CALIENTA UNA SARTÉN A FUEGO MEDIO-ALTO Y COCINA LAS PECHUGAS DE POLLO HASTA QUE ESTÉN DORADAS Y COCIDAS POR COMPLETO, APROXIMADAMENTE 6-8 MINUTOS POR CADA LADO. RETIRA DEL FUEGO Y DEJA REPOSAR ANTES DE CORTAR EN TIRAS.



Ensalada César Oriental

Preparar la Salsa César:

- EN UN TAZÓN MEDIANO, MEZCLA LA MAYONESA, EL JUGO DE LIMÓN, LA SALSA INGLESA, LAS ANCHOAS (SI LAS USAS), EL AJO PICADO Y EL QUESO PARMESANO RALLADO.
- PRUEBA Y AJUSTA LA SAZÓN CON SAL Y PIMIENTA SEGÚN SEA NECESARIO.
- RESERVA.

Montar la Ensalada:

- EN UN BOL GRANDE, COLOCA LAS LECHUGAS ROMANAS CORTADAS EN TROZOS.
- AGREGA LOS CRUTONES (SI LOS ESTÁS USANDO) Y MEZCLA LIGERAMENTE.

Marinar y Cocinar el Pollo:

- EN UN BOL GRANDE, COLOCA LAS LECHUGAS ROMANAS CORTADAS EN TROZOS.
- AGREGA LOS CRUTONES (SI LOS ESTÁS USANDO) Y MEZCLA LIGERAMENTE.

Agregar el Pollo y la Salsa:

- EN UN BOL GRANDE, COLOCA LAS LECHUGAS ROMANAS CORTADAS EN TROZOS.
- AGREGA LOS CRUTONES (SI LOS ESTÁS USANDO) Y MEZCLA LIGERAMENTE.



Ensalada César Oriental

Servir:

- ESPOLVOREA QUESO PARMESANO RALLADO ADICIONAL POR ENCIMA SI LO DESEAS.
- ¡PREPARADOS, LISTOS... TEISTI!
- SIRVE INMEDIATAMENTE Y DISFRUTA DE TU ENSALADA CÉSAR CON UN TOQUE ORIENTAL.
- ESTA RECETA ESTÁ LISTA PARA DELEITAR A TUS INVITADOS CON UN TOQUE ESPECIAL Y EL SABOR ÚNICO DE TU CONDIMENTO BARRIO CHINO. ¡BUEN PROVECHO!

