
ENSALADA CÉSAR DE JUREL UNICO



PORCIONES

4 a 6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Cortar el pan en cubos. Hornearlos en la lata del horno a 200 °C hasta que estén dorados para hacer los crutones.
3. En un sartén freír el tocino en su propia grasa hasta que esté dorado. Cortarlo en trozos y reservar.
4. En un bol, mezclar la lechuga con el jurel, tocino, crutones y queso parmesano.
5. Preparar un aderezo mezclando el ajo picado, aceite de oliva, mayonesa, jugo de limón, sal y pimienta. Revolver bien y verter sobre la ensalada antes de servir.

TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 2 rebanadas de pan de molde
- 3 lonjas de tocino
- ½ lechuga escarola picada
- Queso parmesano rallado a gusto
- ½ diente de ajo picado fino o rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mayonesa
- Jugo de un limón
- Sal y pimienta a gusto

