

ENSALADA CÉSAR DE JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Cortar el pan en cubos. Hornearlos en la lata del horno a 200 °C hasta que estén dorados para hacer crutones. Reservar.
2. Colocar en el vaso el trozo de queso parmesano y rallar 5 SEG / VEL 10.
3. Incorporar al vaso el ajo, la mayonesa, la sal, la pimienta, el jugo de limón y el aceite de oliva. Licuar 20 SEG / VEL 4-8, aumentando la velocidad progresivamente. Reservar.
4. Enjuagar el vaso y secar. Poner el tocino picado y programar 10 MINUTOS / 100 °C/ GIRO INVERSO / VEL 1.
5. Lavar y picar la lechuga.
6. Desmenuzar levemente el jurel.
7. En un bol montar la lechuga, el jurel, los crutones y verter el aderezo César 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 en trozo
- ½ diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mayonesa
- Jugo de limón
- Sal y pimienta a gusto

