

Ensalada César

Ingredientes

- 250G de pechuga de pollo en tiras finas
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 pellizco de sal
- 10g de aceite de oliva
- 500g de agua
- 2 huevos
-
- 100g de aceite de oliva
- 50g de parmesano
- 4 filetes de anchoa
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 10g de vinagre de jerez
- 1 cucharadita de zumo de lima
- 1 cucharadita de perrins®
- 20g de agua
- 300g de lechuga mezclum
- 100g de picatostes
- 50g de parmesano en lascas

Preparación

1. Ponga un bol sobre la tapa del vaso y pese el pollo. Añada al bol el pimentón, la sal y el aceite. Mezcle bien y reserve.
2. Ponga el agua en el vaso. Introduzca el cestillo con los huevos y sitúe el recipiente Varoma en su posición con el pollo reservado. Tape el Varoma y programe 11min/Varoma/vel1. Retire el Varoma y reserve. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y enfríe los huevos bajo el grifo con agua fría. Lave y seque el vaso.
3. Ponga una jarrita sobre la tapa del vaso y pese el aceite. Reserve
4. Ponga en el vaso el queso parmesano y ralle 10seg/vel10,
5. Pele los huevos y añada al vaso las yemas (reserve las claras), las anchoas, la mostaza, el vinagre, el zumo de lima, la salsa perrins® y el agua. Triture 20seg/vel7. Después programe 1min30seg/vel5 y vaya vertiendo el aceite por la tapa lentamente dejando que caiga alrededor del cubilete.
6. En un bol grande, ponga el mezclum los picatostes, las lascas de parmesano, las tiras de pollo, las claras troceadas. Riegue con la salsa y sirva.