



ENSALADA CESAR EN CANASTAS DE PARMESANO

Ingredientes:

- 1 lechuga italiana en trozos grandes
- 300gr de queso parmesano fresco rallado

Aderezo Cesar

- 1 1/2 taza de aceite de oliva (125 ml)
- 1 limón, solo el jugo
- 2 cucharaditas de salsa inglesa
- 1 1/2 cucharaditas de mostaza
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Para las canastas de parmesano, calienta una sartén redondo pequeño, agrega un poco de parmesano para formar una capa delgada de queso y funde.

Voltea cuando las orillas empiecen a dorar y cocina por 1 minuto mas. Retira con una espátula, coloca sobre una taza (de menor diámetro) invertida boca abajo y deja enfriar para que tome la forma de canasta.

Sirve la ensalada en las costras de queso parmesano.

Acompaña con el aderezo. Puedes agregar croutones de pan con finas hierbas, aceitunas negras y alguna proteína como pollo empalizado o a la parrilla.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4-6