

Receta 27



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalf

Ensalada estilo César con ciruelas de California



Ensalada



15 min



6 porciones

California



Ensalada estilo César con ciruelas de California

Ingredientes

- 2 lechugas orejonas, descarta las hojas exteriores
- 6 ciruelas de California deshuesadas y cortadas a la mitad
- 100 gr de parmesano en trozo
- 2 tazas de cubos de pan (baguette u otro de excelente calidad)
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 1 diente de ajo machacado

Vinagreta

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharada de mayonesa
- Pimienta negra recién molida
- Sal de mar

Pasos

- 1.** Para los crotones mezcla las 2 cucharadas de aceite de oliva, el ajo y cubos de pan, hornea a 180°C durante 15 minutos o hasta que doren.
- 2.** Corta las hojas de lechuga en tramos de 5 cm.
- 3.** Con ayuda de un pelador corta lajas de parmesano, reserva.
- 4.** Para la vinagreta, coloca los ingredientes en una licuadora y procesa. Rectifica la sazón.
- 5.** Al momento de servir, mezcla todo en una ensaladera, adornando con el parmesano.

Consejos

Para un toque mexicano, agrega cubos de aguacate sobre la ensalada. Además, muele medio chile poblano asado y pelado o un jalapeño desvenado con la vinagreta.

