



Loleta

Life, Market & Cooking



Ensalada César (V. O. de Cardini)

- **Nivel de dificultad: Fácil (Ideal para niños)**
- **Tiempo de preparación: 15 min.**
- **Comensales: 4 personas**

Ingredientes

Para la **ensalada**

- 1 Lechuga de hoja sabrosa (la original es romana, pero me gusta mucho la tipo Batavia de Asturias o **Trocadero** de Murcia). Esta usé y es el secreto, que la hoja de lechuga tenga mucho sabor. 2,15 €
- Unos 100 gr. de cuscursos de pan fritos "cROUTONS" o picatostes (o en su defecto comprados). 1,42 €
- 1 huevo cocido y laminado en rodajas finas. 0,13 €
- Queso parmesano reggiano (aprox. 300 gr.), pero si te gusta el queso, añade todo el que quieras 7,17 €. Si no dispones de éste, puedes usar cualquier otro parmesano
- Un poco de pimienta al final 0,05 €

Para la **salsa** (se hace como una mayonesa más líquida)

- 1 huevo crudo 0,13 €
- Medio vaso de aceite de oliva 0'4 (le va fenomenal), vertiéndolo poco a poco 0,40 €
- 1 cucharada normal de salsa Wastechestire más conocida aquí como salsa **Perrins** o salsa Inglesa 0,30 €
- Zumo de medio limón, sal y pimienta 0,20 €

Total: 11,95 €, a dividir entre cuatro, **2,99 € por persona**

Utensilios

- Cacillo y batidora
- Rallador de queso
- Tablas de cortar, recipientes varios, etc.



Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Os propongo para este plato un blanco, con suficiente acidez para aguantar todo. Por ejemplo, Dominio de Tares 2010 de D. O. Bierzo, cuya variedad de uva es godello. Su precio ronda los 14,75 €

Preparación

1. Se cuece el huevo duro, y se corta en finas rodajas
2. Lavamos la lechuga hoja por hoja y se escurren o se secan con papel de cocina. No debe quedar agua añadida. Se trocean en tres o cuatro piezas cada hoja, no cortándola muy pequeñas, pero lo suficiente como para que se coman cómodamente, y reservamos.
3. Rallamos el queso parmesano. A mi particularmente me gusta rallar para este plato con un tamiz medio. Lo reservamos para añadirlo al final.
4. En un plato grande o fuente llana, colocamos las hojas troceadas de lechuga, los picatostes y el huevo duro repartidos.
5. Para elaborar la salsa, se procede como si se fuera a batir mayonesa: en el vaso de la batidora se añade el huevo crudo, una pizca de sal y pimienta, se exprime medio limón, se añade la cucharada de salsa Perrins y un poco de aceite. Se comienza a batir incorporando poco a poco el resto de aceite hasta que monte sin parar de batir. Estará lista cuando haya montado pero la salsa tenga una textura más bien líquida.
6. Para terminar, se vierte la salsa justo antes de servirse repartida por la ensalada y se añade el queso rallado por igual. Se salpimenta un poco y estará lista para comer. ¡Exquisita!
7. Una recomendación: La César mundialmente conocida por su acertado sabor y simplicidad. Se le pueden añadir todos los ingredientes imaginables: pollo, jamón, gambas, empanados, etc., pero prueba a hacerla un día tal como es, sin ningún añadido, verás como disfrutas de la esencia del sabor.

