Receta de Sandwich Especial Con Salsa César

22 Abr 2014

Buenos días, supongo que tod@s habréis pasado un estupendo fin de semana y espero que los Magos de Oriente os hayan dejado muchos regalos, yo para hoy os dejo esta receta que está deliciosa y seguro que os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Pan de molde
- Mantequilla
- Pechuga de pollo
- Huevo
- Pan rallado
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Lechugas variadas
- Queso parmesano troceado (uno)
- Para la Salsa César: Huevo (uno)
- Zumo de limón (un chorrito)
- Ajos (un diente pequeño)
- Anchoas (tres o cuatro)
- Queso rallado parmesano (a vuestro gusto)
- Aceite de girasol (medio vaso o uno según cantidad a preparar)

Modo de Preparación

1. Preparar la salsa César, Mezclar en el vaso de la batidora todos los Ingredientes: de la salsa, si queda espesa echar un poquito de leche, reservar
2. Cortar la pechuga de pollo en filetes, salpimentar y batir el huevo y pasar por él los filetes, luego ponerlos en pan rallado y freír en aceite de oliva
3. Untar el pan de molde con mantequilla y hacerlo a la plancha hasta que se dore
4. Montar los sándwich poniendo entre dos rebanadas el pollo antes frito, un poco de las lechugas variadas, el queso parmesano troceado y un poco de la salsa preparada y.....a disfrutar!!!