



Ensalada César con mayonesa 100% canaria

INGREDIENTES (para 2-3 personas)

Lechuga	Al gusto
Queso rallado	150 g
Tostadas	2 uds.
Pechuga de pollo	1 uds.
Mayonesa Guachinerfe	2 cucharada
Limón	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Pimentón	Al gusto
Granos de mostaza	2 uds.



Mayonesa Guachinerfe

PASOS

1. Partimos la pechuga de pollo en 2 filetes y las ponemos a asar a la plancha con un chorrito de limón exprimido por encima. En lo que se se asan las pechugas vamos elaborando la ensalada.
2. En una tostadora ponemos dos rebanadas de pan de molde.
3. Cortamos la lechuga en tiras de un dedo de grosor, y la ponemos en un bol.
4. Incorporamos al bol el queso rallado y las tostadas partidas en cuadraditos.
5. En un mortero ponemos un par de granos de mostaza, sal, pimienta y pimentón y lo integramos bien. Añadimos a esta mezcla las 2 cucharadas (colmadas) de Mayonesa Guachinerfe, mezclamos bien hasta que quede una salsa homogénea.
6. Troceamos las pechugas de pollo e incorporamos al bol junto con la mayonesa
7. Mezclamos bien ¡y disfrutamos de esta





ensalada, sencilla pero llena de sabor!



RECUERDA. Puedes enviarnos tus recetas a:

info@guachinerfe.com

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>