

## SANDWICH DE ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 4 sandwiches



### Ingredientes:

#### **Para hacer los Sandwiches:**

- 2 pechugas de pollo grandes, sin piel y sin huesos
- Lechuga romana, picada en trozos grandes
- ½ taza de queso parmesano, rallado
- ½ taza de queso mozzarella, rallado
- 8 rebanadas gruesas de pan rústico

#### **Spread de aderezo César:**

- 2 dientes de ajo, triturados
- 3 filetes de anchoa, finamente picados
- ½ cucharada de jugo de limón
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire
- ½ cucharadita de mostaza Dijon
- ¼ taza de mayonesa\*
- Sal y pimienta, al gusto

### Instrucciones:

#### **Para hacer el spread de aderezo César:**

1. Triturar las anchoas (para que no queden pedacitos en el aderezo), con el dorso de un tenedor o en un mortero, que queden como una pasta.
2. En un recipiente pequeño, combina los ingredientes para el aderezo César, mézclalo todo muy bien para que no queden grumos. Probarlo de sal y agregar más si es necesario. Dejar aparte.

#### **Para hacer el pollo:**

1. Sazona las pechugas de pollo con sal y pimienta, al gusto. Calienta aceite de oliva en una sartén mediana a fuego medio alto. Agrega el pollo y cocina, volteando una vez, hasta que esté bien cocido, aproximadamente 8 minutos por lado. Deja reposar 5 minutos antes de cortar en tiras.

**Para hacer los sandwiches:**

1. Mientras el pollo reposa, encender el horno a 450 F (220 C), coloca las rebanadas de pan en una bandeja para hornear, cubre el pan con el queso parmesano y mozzarella, dividiéndolos uniformemente entre las 8 rebanadas.
2. Coloca la bandeja para hornear en la parte superior del horno, deja que se derrita el queso, observándolo cuidadosamente hasta que el queso burbujee, aproximadamente de 30 segundos a 1 minuto.
3. Retira el pan del horno, corta el pollo en tiras y arma tus sándwiches. Unta un poco del spread de aderezo César en cada rebanada de pan, luego agrega las tiras de pollo en las rebanadas inferiores, seguidas de una capa de lechuga romana picada y por último cubre con las rebanadas de pan restantes. Sirve inmediatamente y disfruta esta delicia.

**Notas:**

\*Yo utilice una mayonesa light, que es una combinación de mayonesa y yogurt. No la he probado hacer solo con yogurt.

\*Trata de no omitir las anchoas, es lo que le da el sabor característico de esta ensalada, asegurate de triturlas bien para que no sientas los pedazos al morder el sandwich.