

ENSALADA

César de

POLLO CRUJIENTE

🕒 30 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 2 pechugas de pollo
- ☐ Sal
- ☐ 1 Huevo
- ☐ Pan rallado
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ 100 g de queso parmesano
- ☐ 1 bolsa **Iceberg Florette**
- ☐ **Topping Picatostes César Florette**
- ☐ **Salsa César Florette**



Corta el pollo en porciones, **sazona** y **reboza** con huevo y pan rallado.



Fríelo en una sartén con aceite de oliva y **elimina** el exceso de aceite con papel absorbente.



Corta el queso parmesano en finas láminas.



Emplata la lechuga Iceberg y **sazónala**.



Añade los picatostes, el pollo crujiente y las láminas de parmesano y **adereza** con la salsa César.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Monoproducto
Iceberg



Topping
Picatostes César



Salsa
César

