

Ensalada César con milanesa de pollo

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack ensalada Origen Florette
- ❑ 1 pack Picatostes César Florette
- ❑ Salsa César Florette
- ❑ 2 pechugas de pollo (cada pechuga para dos personas)
- ❑ 1 cuña de parmesano
- ❑ Tomates cherrys
- ❑ Harina
- ❑ Huevo (con ajo y perejil)
- ❑ Pan rallado
- ❑ Aceite de oliva suave
- ❑ Sal y pimienta negra al gusto



1 Corta las pechugas de pollo a la mitad, de manera transversal, y ábrelas para conseguir un filete muy fino.



2 Salpimenta por ambos lados y empana de la siguiente forma: primero con harina, después con huevo batido y por último con pan rallado.



3 Una vez empanada, fríe la milanesa en una sartén con aceite de oliva suave. Una vez esté doradas por ambas caras, reserva en un plato con papel absorbente.



4 En un bol, añade la mezcla de lechugas, el cherry cortado a la mitad y los picatostes de queso. Mezcla hasta que todos los ingredientes se integren bien.



5 Emplata la milanesa en un plato y añade encima la ensalada. Ralla un poco de queso parmesano por encima y decora con unos hilos de salsa César.

Productos de esta receta



Origen Florette

