

Amanida clàssica Cèsar



T'agrada una bona amanida Cèsar clàssica? A nosaltres també! Malauradament, sovint em decebo quan n'agafo una de feta. Tot i així, encara ho faig, sempre esperançada per aquesta salsa cremosa, brillant i rica que complementa perfectament el pollastre cruixent, els crostons perfectament torrats i el parmesà salat picant. Aquí teniu una recepta per satisfer aquests desitjos. A les nostres filles els encanta l'amanida César! Així que feliçment la mantenim al menú setmanal.

Hi ha molts retocs i lleugeres variacions en aquesta amanida tradicional. Originària de Tijuana, on el va fer a la taula Caesar Cardini, un immigrant italià propietari del restaurant a Mèxic. Es diu que el va crear sobre la marxa un 4 de juliol, ja que els subministraments de cuina es van esgotar. De vegades, sota pressió, es fa màgia!

Abans de començar, tingueu en compte que anem per la tradició,

utilitzant anxoves i rovells d'ou. Si això no és el teu, cap problema! També trobareu una deliciosa recepta d'amanida Cèsar vegana a la web que potser preferireu.

La qualitat marcarà la diferència aquí, passant de només una amanida a una increïble amanida César. Anxoves senceres envasades amb oli d'oliva , ous frescos de granja, suc de llimona acabat d'esprémer i assegura't que el teu oli d'oliva tingui bon gust! Fer els teus propis crostons és molt fàcil i addictiu!

Per 4-6 persones

Temps: 25 minuts

Ingredients:

Per l'Amanida

- 2 caps d'enciam romà de mida mitjana, tallats, rentats i assecats
- 1/4 tassa de julivert picat
- 1/3 tassa de formatge parmesà ratllat, més una mica a làmines per a la part superior.

Per als Crostons

- 3 tasses de pa tallat a daus
- 2 tasses d'oli d'oliva
- Sal i pebre
- 1 gra d'all premsat

Per a la Salsa

- 2 grans d'all
- 1/4 culleradeta de sal
- 6 anxoves (o 3 culleradetes de pasta d'anxova)
- 2 rovells d'ou
- 1/2 culleradeta de ratlladura de llimona (opcional però augmenta l'aroma de llimona)
- 3 cullerades de suc de llimona

- 2 culleradetes de dijon
- 1/4 culleradeta de salsa worchesterhire (opcional! dóna més profunditat)
- 1/4 culleradeta de pebre negre
- 1/2 tassa d'oli d'oliva

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Feu els crostons. Talleu el pa a daus. Remeneu-ho en un bol amb oli d'oliva, sal i pebre al gust.

PAS 2: Coure al forn preescalfat a 175º, durant 20 minuts o fins que estigui cruixent i daurat.

PAS 3: Fem la salsa. Aixafeu l'all i la sal fins que estiguin trencats i sucosos.

PAS 4: Afegiu-hi les anxoves, triturant amb l'all fins que es formi una pasta.

PAS 5: Afegiu-hi els rovells d'ou, el suc i la ratlladura de llimona, el dijon, el worchestshire i el pebre negre. Combina a fons.

PAS 6: Aboqueu oli d'oliva a la barreja tot batejant, a poc a poc fins que l'amaniment estigui suau i emulsionat.

PAS 7: Feu l'amanida. Col·loqueu la romana picada en un bol.

PAS 8: Afegiu-hi l'amaniment al gust, el pomesà ratllat, el julivert i un parell de crostons. Podeu decorar, també, amb rodanxes de llimona. Afegiu pebre negre i sal al gust. Mesclar i servir.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

