



Salsa César

Ingredientes:

Leche entera: 100 ml

Aceite de girasol: 200 ml

Queso parmesano: 20 gr

Anchoas en aceite: 3 piezas

Ajo: 1/2 diente de o menos si es muy grande

Pimienta negra: 1/3 de una cucharada pequeña

Sal fina: 1/4 de una cucharada pequeña

Limón: 1 chorrito de zumo

Perejil fresco: 1 puñado de hojas

Preparación:

1. Pon en el vaso de una batidora 100 ml de leche entera. Inclina un poco el vaso y añade 200 ml de aceite de girasol. Mete la batidora de brazo hasta el fondo y ponla a máxima velocidad. Deja la batidora bien quieta y pegada al fondo mientras se emulsiona la salsa. Cuando notes que la salsa empieza a montar en el fondo podrás ir subiendo la batidora poco a poco para que emulsione toda la salsa.
2. Cuando esté bien montada saca la batidora y añade 20 gramos de queso parmesano troceado, tres anchoas en aceite, 1/3 de una cucharada pequeña de pimienta negra molida y 1/4 de una cuchara pequeña de sal fina.
3. Para darle un toque de sabor añade también medio diente de ajo, un chorrito de limón exprimido y un puñado de perejil fresco bien lavado.
4. Vuelve a meter la batidora y bate hasta que esté todo bien integrado.
5. Para aligerar la salsa añade un chorrito de leche y bate hasta que esté a tu gusto.