



SALSA CÉSAR

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min n/a

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa César	Salsas	01	21-12-2025	1 de 1