ENSALADA CESAR

200 gramos de lechuga romana

1 rebanada de pan de unos 50 gramos

40 gramos de queso parmesano

4 o 6 cucharadas de Salsa Cesar

1 cucharada de aceite de oliva

1 chorrito de limón exprimido

Una pizca de pimienta negra molida

Una pizca de sal

SALSA CESAR

100 ml de leche entera

200 ml de aceite de girasol

20 gramos de queso parmesano

3 anchoas en aceite

1/2 diente de ajo o menos si es muy grande

1/3 de una cucharada pequeña de pimienta negra

1/4 de una cucharada pequeña de sal fina

1 chorrito de limón exprimido

1 puñado de hojas de perejil fresco

ENSALADA WALDORF

200gr de lechuga,

3 ramas de apio,

2 manzanas verdes,

125 g de nueces,

125g de uvas pasas.

Salsa waldorf:

1 yema de huevo muy fresco,

2 cucharadas soperas de vinagre,

150 ml de aceite ,

Crema de leche 200 cc

Azúcar glass 100 gramos

Sal y pimienta.

ENSALADA CAPRESSE

2 Unidades de Tomates

150 Gramos de Mozzarella

20 Hojas de Albahaca fresca

1 Cucharadita de Sal

1 Pizca de Pimienta negra

1 Cucharada sopera de Aceite de oliva extra virgen

ENSALADA NICOISE

Lechuga 200 gr,

8 tomates cherry,

12 anchoas,

12 olivas negras,

2 huevos,

1 lata de atún.

Para la salsa:

6 cucharadas de aceite de oliva,

1 cucharada de vinagre de frutas,

1 diente de ajo,

sal, pimienta,

1/4 de cucharada de mostaza de Dijón,

2 cucharadas de perejil,

cebollin y estragón