

FOCACCIA DE POLLO CÉSAR CON LECHUGA ROMANA Y QUESO PAYOYO



INGREDIENTES PARA 4 PAX

4 Uds. Focaccia	250 grs Aceite de girasol
400 grs Pechuga de pollo	5 grs vinagre jerez
1 Ud. Lechuga romana	35 grs atun
150 grs Queso payoyo rallado	2 c/s Alcaparra
1 Ud. Huevo	8 grs Anchoa
½ Ud. Ajo	
Sal	

ELABORACIÓN

- En un bol echamos el huevo, el vinagre, la sal y el ajo. Lo montamos con el aceite de girasol, luego le añadimos el atún, la anchoa y la alcaparra y lo trituramos todo junto. Lavamos y secamos muy bien la lechuga.
- Fileteamos la pechuga de pollo y los hacemos en una sartén.
- Cortamos la Focaccia a la mitad, y le untamos la salsa, ponemos las hojas de lechuga, sobre esta los filetes de pollo, ponemos más salsa y encima el queso payoyo rallado.

