



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Ensalada cesar con atún en aceite de girasol Zenú



Atún con todo



5 abril, 2023

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Ensalada cesar con atún en aceite de girasol Zenú

¡Somos tu fuente de recetas divertidas y familiares! Después de leer esta preparación estarás listo para hacer magia en la cocina y deleitarlos a todos en la mesa con una deliciosa ensalada.

30

4

Compartir



Imprimir

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 3 tazas de lechugas variadas
- [1/2 lata de arvejas con zanahoria Zenú](#)
- Queso parmesano rayado

Para la Salsa Cesar fácil

- 1/3 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 2 o 3 anchoas (opcional pero le da el toque cesar y muy buen sabor)
- 1/2 diente de ajo pequeño
- 1/3 cucharadita de mostaza
- El jugo de 1/2 limón
- [Sal de ajo Badia](#)
- [Pimienta negra molida Badia](#)

Preparación paso a paso:

Como hacer la salsa cesar

1. En una batidora o procesador mezcla todos los ingredientes hasta obtener una textura homogénea. Reserva hasta el momento de servir.

Para la ensalada

1. Corta el pan en cubos y engrasalos un poco con aceite de oliva, sazónalos con sal de Ajo Badia y pimienta negra molida Badia. En un sartén o en el horno pon a dorar los cubos de pan y reserva.
2. En una ensaladera sirve la lechuga con la arveja con zanahoria Zenú y los lomos de atún Zenú.
3. Termina con la salsa cesar, crotones de pan y espolvoreala con queso parmesano rayado.
4. Sirve inmediatamente y disfruta.

Productos relacionados



COMPRAR PRODUCTOS ▾



También te puede gustar



3 febrero, 2023

Receta de ensalada de atún con papa

Si te encantan las preparaciones ligeras esta receta de e...

[Conoce más](#) →

14 marzo, 2023

Ensalada de pasta con atún, garbanzos y vegetales

Si quieres empezar a explorar nuevos sabores...

[Conoce más](#) →

31 marzo, 2023

Causa limeña de Atún

En esa oportunidad quisimos presentarte una delicia de la...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾