

# Canastitas de queso con ensalada romana

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack de romana
- 1 pack de picatostes ajo hierbas
- 1 pack de salsa César
- 250 g de queso parmesano
- 100 g de queso cheddar
- 1 pechuga de pollo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 100 g de bacon



1 En un bol mezcla el queso parmesano rallado junto con el queso cheddar rallado. Prepara una bandeja con papel de horno y vierte una cucharada de la mezcla de quesos y aplana. Repite el proceso con el resto del queso, dejando espacio entre sí.



2 Hornea a 200°C durante unos 5 minutos o hasta que el queso se derrita y el borde esté ligeramente dorado. Retira del horno la bandeja y prepara un cuenco pequeño o molde de muffins para formar las canastitas.



3 Con una espátula, despega cada capa de queso y dispón sobre el molde. Presiona ligeramente para formar la canastita. Repite con el resto del queso y deja enfriar a temperatura ambiente por unos 15 minutos.



4 Trocea la pechuga de pollo en dados pequeños y salpimenta. En una sartén con aceite de oliva, añade el pollo y dora por todas sus caras. Retira y en la misma sartén, cocina el bacon hasta que esté crujiente.



5 En un cuenco dispón la lechuga romana, el pollo, el bacon troceado y los picatostes. Remueve suavemente y rellena las canastitas con esta ensalada. Termina con unos hilos de salsa César por encima.

## Productos de esta receta



Pack de romana, Pack de picatostes ajo hierbas  
Pack de salsa César

