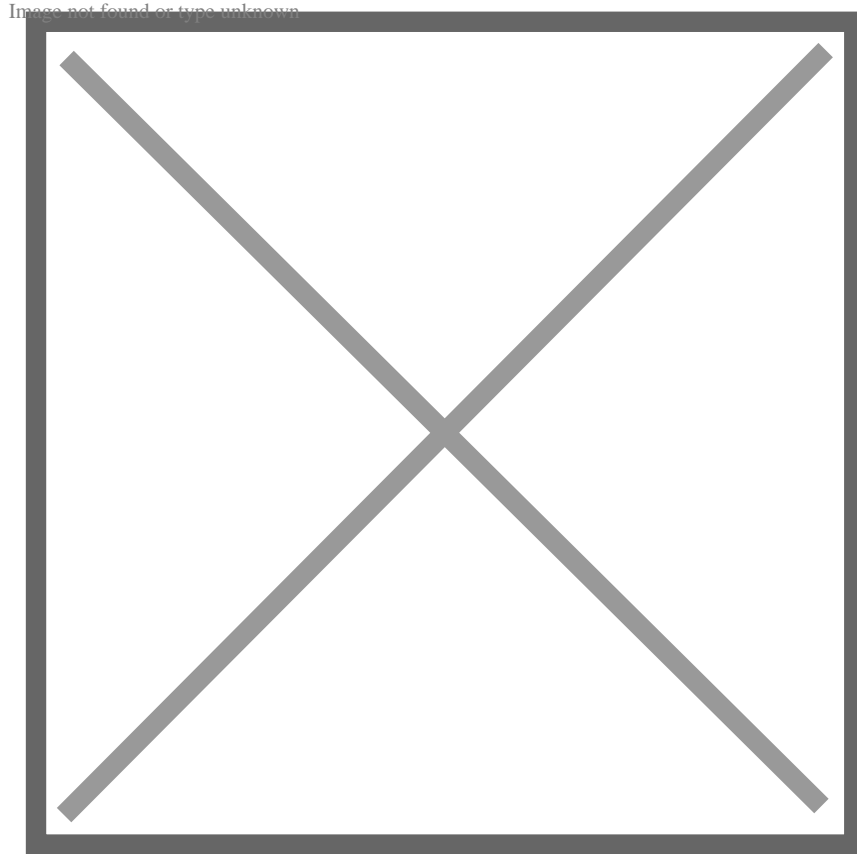


## Ensalada Cesar con Mejillones



### Ingredientes

- 1 kg de Mejillones con concha
- 3 lonjas de tocino
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1/2 diente de ajo picado fino
- 1/2 lechuga escarola picada
- 1/2 de taza de vino blanco
- 2 rebanadas de pan de molde blanco (para crutones)
- 1/2 filete de anchoa picado fino
- 1 cda. de mayonesa
- Jugo de limón y sal a gusto

- Queso parmesano rallado

## Preparación

Calentar el vino blanco en una olla grande a fuego medio. Agregar los mejillones, cubrir y cocinar hasta que salga vapor por debajo de la tapa y las conchas estén abiertas (6 minutos aproximadamente).

Mientras se cocinan los mejillones, calentar un sartén a fuego medio y freír el tocino hasta que esté crujiente.

Retirar el tocino del sartén y escurrir sobre una toalla de papel.

En un tazón pequeño batir el aceite de oliva, la anchoa, el ajo, el jugo de limón y la mayonesa.

Dividir la lechuga en 2 platos. Cubrir con mejillones, tocino, crutones y queso parmesano rallado.