



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Салаты » Салат Цезарь

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Салат Цезарь

13 декабря 2016 15:49 · <https://open-cook.ru/recipes/salat-tsezar>



Салат "Цезарь" - один из самых популярных салатов в мире. Став самым известным и любимым сначала в Северной Америке, он постепенно завоевал весь мир. И, конечно же, он претерпел некоторые изменения. Немногие сейчас знают, что в классическом рецепте лишь листья салата, гренки (ну или крутоны, кому как больше нравится), сыр Пармезан и соус. Сейчас его часто дополняют помидорами черри, вареными яйцами и куриным филе или креветками. Но что бы ни входило в состав салата сейчас, главным остается соус (заправка), именно он является сутью "Цезаря" и его фундаментом.

Вот этой самой заправки существует два варианта. И все благодаря Цезарю Кардини (именно его большинство историков считают создателем салата) и его брату. Цезарь готовил заправку с Вустерским соусом и рыбный привкус был вызван тем, что в состав Вустерского соуса входят анчоусы. А вот его брат Алекс использовал анчоусы, но обходился без Вустерского соуса.

Для России, что Вустерский соус, что анчоусы днем с огнем не сыщешь. Поэтому, попав в Барселону, я на рынке искала конкретные продукты: анчоусы и пармезан.

Готовила я по рецепту из книги "Семейный ужин. Готовим дома с Ферраном Адрия". Состав этого *рецепта салата "Цезарь"* маленький, готовится просто. Отмечу, что если готовить заправку для салата самому, то салат с ней получается очень сытным и никакой курицы или креветок уже не нужно. Чтобы насытиться вам будет достаточно лишь одной порции.

Я давно не фанатик аутентичности и обеими руками (да и ногами тоже) за эксперименты на кухне. К тому же, ну какой настоящий пармезан может быть в России (он даже до санкций стоил довольно дорого), а про анчоусы и Вустерский соус я вообще молчу, их и в Петербурге то достать нелегко. Поэтому, можете смело готовить без них, во вкусе вы потеряете, но не так, чтобы катастрофично. А Пармезан можно заменить на любой другой твердый сыр, который продают у нас. Он, конечно, будет не такой острый и эм...пахнувший (он обладает довольно специфическим запахом), но консистенцию и вкус даст хорошую. А может и вовсе обойдетесь без него, кто знает.

Еще одно предупреждение: в книге есть расчет на две порции, ее я и напишу, но мой блендер сделать заправку с таким маленьким количеством ингредиентов не смог, поэтому я готовила на 3 порции. Думаю, у вас не возникнет проблем с подсчетом нужного количества на необходимые вам порции.

Повторяю, рецепт взят из книги и все претензии по аутентичности и пр. направляйте ее создателям.

Итак, на 2 порции:

Для салата:

- 1 небольшой кочан салата Ромэн или Айсберг
- 30 гр гренок (я делала гренки из одного ломтика домашней буханки белого хлеба)
- 20 гр пармезана, натертого на мелкой терке

Для заправки:

- 1/2 зубчик чеснока
- 2 шт филе анчоуса в оливковом масле
- 1 желток

- 2 ч.л. хересного уксуса (я заменила на обычный белый винный уксус)
- 3 ст.л. и 1 ч.л. подсолнечного масла
- 20 гр пармезана, тертого на мелкой терке

Гренки лучше приготовить заранее. Нарезать хлеб небольшими кубиками. Можно выложить их на противень и подсушить в духовке при 200 градусах или обжарить на сухой сковороде.



В высокий стакан или чашу блендера положить чеснок, анчоусы и желток. Взбить до однородной массы.



Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой (т.е. медленно) масло.



Должна получиться густая, однородная и светлая масса, похожая на майонез.



Влить уксус и немножко взбить.



Пармезан натереть на мелкой терке.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Выложить в сыр соус (или наоборот) и перемешать.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Салат нарезать (а лучше нарвать руками) небольшими кусочками и сложить в большую миску. Добавить соус и перемешать хорошенько.



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Переложить салат на блюдо или разложить по порционным тарелкам. Присыпать тертым пармезаном и гренками.



Соль здесь не нужна, так как необходимую "соленость и остроту" дают анчоусы и пармезан. Но если будете готовить без них, то не забудьте посолить.

Приятного аппетита!