

www.lavidaesdulce.net

Me encanta la ensalada César es deliciosa y contundente, uno queda verdaderamente almorzada. Esta receta es lo máximo!!!! Es una mezcla de quesos, aliño César, más espinaca y tomate, de verdad que queda delicioso, fue un éxito en un almuerzo familiar. Lo mejor de todo es que los ingredientes son todos fáciles de encontrar, yo uso espinaca congelada, el aliño César lo compro preparado así que me demoro un par de minutos. Se mezcla todo y al horno para que los quesos se derritan.

Este dip acompañado con un rico pan es un placer, una rica baguette o un buen pan integral artesanal. Con lo que quieran, es tan delicioso que con lo que se lo coman les va a encantar!!!

Dip Cesar

Receta

1 pan de queso crema a temperatura ambiente
1 taza de queso mozzarella rallado
1/2 taza de queso parmesano rallado
1/2 taza de tomates cherry partidos por la mitad
1/2 taza de espinaca picada congelada, descongelada y exprimida
1/2 taza de aliño César
1/2 limón, su jugo
1/2 cucharadita hojas de tomillo picadas

Precalentar el horno a 180 grados C. , preparar una fuente chica o sartén de fierro que pueda ir al horno con aceite en spray, reservar.

Mezclar todos los ingredientes, en un bol grande hasta que se combinen uniformemente. Transferir a la fuente reservada. Hornear hasta que el queso esté burbujeante y comience a dorarse, aproximadamente 20 minutos. Servir caliente con pan, galletas, grisinis, lo que tengan!