

### Ensalada César con Roastbeef



#### Ingredientes para 4 personas

2 SalaRico  
 1 Baguette  
 1 Cuch.peq. aceite de oliva  
 500 g Roastbeef asado  
 1 Manojito de hierbas (perejil, cebollino, albahaca)  
 50 g Mayonesa  
 150 g Yogur  
 20 g Parmesano, rayado  
 1 Cuch. peq. mostaza  
 Salsa Worcester  
 Sal  
 Pimienta molida  
 Azúcar  
 8 Rabanillos  
 20 g Parmesano, recién rayado

#### Consejos de preparación y conservación:

Partir el SalaRico® por la mitad (a lo largo), lavar y centrifugar (o escurrir en su defecto) hasta secar. Cortar el pan en rebanadas y tostar en una sartén antiadherente con algo de aceite caliente por ambos lados. Cortar el Roastbeef asado en ocho lonchas. Para la salsa, lave las hierbas, córtelas y vaya añadiendo y mezclando mayonesa, yogur, parmesano rayado y mostaza en un vaso de mezcla. Sazonar la salsa base con salsa Worcester, sal, pimienta molida y un poco de azúcar. Limpiar los rabanillos, lavarlos y cortarlos en tiras finas y después en palitos finos. Colocar las cuatro mitades de SalaRico® en un plato. Colocar las rebanadas de baguette y Roastbeef de forma decorativa y poner la salsa por encima. Decorar con las rodajas de rabanillos y el queso parmesano recién rayado.