

Un plato escandaloso: pidieron ensalada César y le cobraron 2 mil pesos por una lechuga y 5 pedacitos de pollo

11/10/2022



Actualmente, una de las salidas más elegidas por los porteños es la de disfrutar de la gastronomía. La ciudad de **Buenos Aires** está repleta de lugares gastronómicos donde miles de personas disfrutan de la gran variedad de platos.

No obstante, la gran variedad de opciones no asegura una buena experiencia. En esta oportunidad, un grupo de amigas decidió compartir lo que vivió en un reconocido restaurante de Palermo.

Dos de las jóvenes del grupo pidieron una clásica **ensalada César**, pero cuando el pedido llegó a su mesa, el plato las

dejó boquiabiertas. Indignadas por la presentación de su comida, una de las chicas compartió un video en **TikTok**;



En las imágenes se puede ver cómo fue la elaboración del plato: una lechuga sin cortar, condimentada con poca cantidad de aderezo y queso rallado, acompañada de 5 piezas de pollo rebozado.

“Vinimos a comer al polo club de Palermo. Nos trajeron esto como una ensalada César y nos cobraron dos mil pesos”, relató la usuaria. Como era de esperarse, el video generó una gran repercusión entre los usuarios que se tomaron el tiempo de dejar comentarios bajo el video.

“Pintamos toda la casa y sin dejar caer una sola gota de pintura....que es esoooo”, bromeó un usuario. *“Tenía menos ganas de trabajar el chef”*, aseguró una joven. *“¿Que onda la gente que va a pedir ensalada a restaurantes?»*, preguntó un hombre. *“Que horror, no pueden cobrar ese plato \$2.000”*, opinó una mujer. *“Hay que ir a los clásicos bodegones”*, aseguró un hombre.



LOS INGREDIENTES QUE NECESITÁS PARA HACER LA ENSALDA CÉSAR

(Rinde 2 porciones contundentes)

- 1 pechuga de pollo
- 1 loncha gruesa de panceta
- 1 trozo de queso parmesano
- 1 lechuga (yo le puse: mix de lechugas, morada y francesa)
- 2 huevos
- 2 rodajas de pan de molde (pan lactal)
- Sal y pimienta
- Los ingredientes para hacer una deliciosa salsa César
- 1 yema de huevo
- Jugo de medio limón
- 1 diente de ajo

- 1 cdita. de mostaza
- 3 anchoas
- 2 cdas. de parmesano rallado
- Sal, pimienta y aceite

Fuente: Crónica