

PLATO DE FONDO

COMPLE DOGS MEGA ESPECIALES

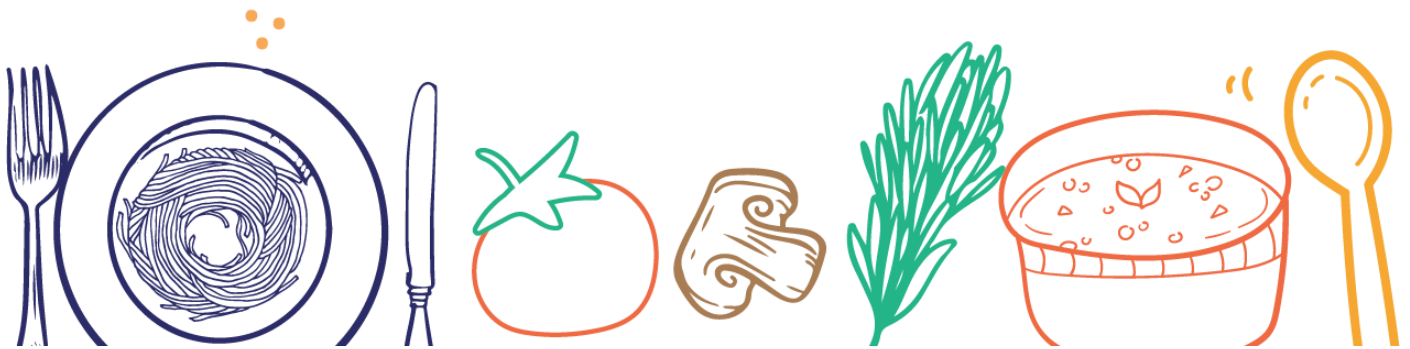


Ingredientes:

- Lonjas de tocino o panceta
- Salchichas
- Pan brioche o pan hawaiano
- Mayonesa
- Tomate
- Hojas verdes
- Pepinillos dulces
- Salsa BBQ
- Camotes
- Salsa americana
- 3 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal
- 1/4 de taza de vino blanco
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación

- Cortar lonjas de tocino o panceta a lo largo y enrollar las salchichas en forma de tirabuzón. Cocinar en el sartén o a la parrilla para que queden dorados y crujientes.
- Hacer un corte a lo largo, en forma de triángulo, en los panes. Idealmente que sean pan brioche o pan hawaiano para que le den un toque dulzón. Meter los panes al horno un par de minutos antes de armarlos para que estén tibios.



- Cubrir los panes con mayonesa y poner las salchichas con tocino, tomate en cubos pequeños, hojas verdes, pepinillos dulces, salsa BBQ, camotes fritos (si no tienes, pueden ser papas fritas), salsa americana o más mayonesa y cebolla caramelizada para terminar.
- Los camotes fritos los encuentras congelados en los supermercados. La salsa americana la hice mezclando mayonesa y ketchup.
- Para la cebolla caramelizada, poner en un sartén aceite de oliva + 3 cebollas cortadas en juliana + sal a fuego muy bajo por 30 o 40 minutos hasta que se evapore todo el líquido.
- Agregar 1/4 de taza de vino blanco + 2 cucharadas de azúcar y subir a fuego alto.
- Cocinar hasta que se caramelize la cebolla. Reservar.
Usa esta receta como “inspiración” y crea tus propios “COMPLETE DOGS” con los ingredientes que más te gusten Desde champiñones salteados, queso derretido, palta hasta peperonata o chucrut

