COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Hot dogs a nuestra manera

Receta para 3 hot dogs

Preparación: 10 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 3 unidades Pan de hot dog
- [ ] 3 unidades Frankfurt
- [ ] 30 gramos Pimiento rojo
- [ ] 3 lonchas Bacon
- [ ] 40 gramos Cebolla
- [ ] 50 gramos Queso rallado
- [ ] 2 cdtas Azúcar
- [ ] 2 cdas Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar la receta, picamos el pimiento y la cebolla en pequeños trozos.

2. Después, ponemos una sartén a calentar a temperatura media con 2 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra. Añadimos y doramos la cebolla y a los 5 minutos añadimos el azúcar. Removemos y cocinamos hasta que se caramelice. En total son unos 15 minutos.

3. Mientras se carameliza la cebolla preparamos el bacon. Lo vamos a hacer muy crujiente en el microondas. Para ello cogemos un plato, ponemos una servilleta y las lonchas encima. Las cubrimos de nuevo con otra servilleta y lo llevamos al microondas en tandas de 30 segundos. Poco a poco se va poniendo crujiente. En total lo tendremos 5 tandas que son 2 minutos y medio pero controla tu bacon ya que cada microondas puede ser diferente.

4. Una vez tenemos el bacon listo, lo picamos en una picadora en trozos pequeñitos, sino también podemos hacerlo de forma manual.

5. Por otro lado, cuando esté lista, reservamos la cebolla para el momento de montar el hot dog.

6. En la sartén, cocinamos los frankfurts y aprovechamos también para tostar un poco el pan.

7. Abrimos el pan por la mitad y tostamos solo la parte central en la sartén.

8. Montamos los hot dog: primero el pan, después el frankfurt, después ponemos la cebolla caramelizada y encima el bacon crujiente. Finalmente añadimos el pimiento rojo (que no hemos cocinado pero si quieres puedes hacerlo) y para terminar el queso rallado. Hemos utilizado una mezcla de cuatro quesos.

9. Y ya los tendremos listos! A disfrutar de esta maravilla. ¡Qué aproveche!