



Más fresco... ninguno.



Hot Dog con Carne Desmechada

🕒 2 horas

Ingredientes:

- 8 panes para hot dog Pan Pepín Hawaiian Dog Buns
- 8 salchichas de su elección
- 1 libra de carne de cerdo o res (para desmechar, ej. pernil, falda)
- 1/2 taza de cebolla blanca picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados
- 2-3 tazas de caldo de res o pollo
- Salsa de tomate (kétchup), al gusto
- Mayonesa, al gusto
- Papitas juliana (shoestring potatoes), al gusto
- Condimentos (orégano, comino, sal, pimienta) al gusto

Procedimiento:

1. Sazone la carne con los condimentos, ajo y cebolla. Cocine a fuego lento o en olla de presión con suficiente caldo hasta que esté muy tierna. Una vez cocida, desméchela finamente con dos tenedores.
2. En una sartén, combine la carne desmechada con un poco del caldo de cocción restante y cebolla picada adicional (si lo desea). Cocine a fuego lento por unos minutos para que absorba los sabores.
3. Hierva las salchichas en agua durante 3 a 4 minutos.
4. Abra los panes y coloque una salchicha en cada uno.
5. Agregue la carne desmechada guisada sobre la salchicha.
6. Servir con aderezos y papitas: Cubra con mayonesa, kétchup y mostaza (si usa). Termine con una cantidad generosa de papitas juliana.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:  @panpepinpr  Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.