



Más fresco... ninguno.



Italian Hot Dog

 1 hora

Ingredientes:

- 4 panecillos hot dog Pan Pepín
- 500 g de carne molida
- 1/2 taza de pan rallado (Bread crumbs)
- 1 huevo grande batido
- 2 cdas de sofrito
- 1 cda de adobo (sazonador completo)
- 1/2 cda de sazón con achiote (opcional, para dar color)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva para freír
- 1 taza de salsa de tomate (tipo marinara o de lata)
- 100 g de queso mozzarella o provolone rallado para fundir
- Opcional: Cilantro fresco picado para decorar

Procedimiento:

1. Prepara las albóndigas: En un bol grande, mezcla la carne molida con el huevo, el pan rallado (pan molido), el sofrito, el adobo, el sazón (si usas), sal y pimienta. Amasa suavemente con las manos hasta que quede una mezcla homogénea y puedas formar bolas fácilmente.
2. Forma las albóndigas: Forma albóndigas pequeñas, del tamaño de una pelota de golf aproximadamente.
3. Cocina las albóndigas: Calienta aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Dora las albóndigas por todos lados para sellarlas y que no se desarmen. Retíralas y resérvalas.
4. Prepara la salsa y cuece: En la misma sartén, puedes agregar un poquito más de sofrito y cocinarlo un minuto. Luego, vierte la salsa de tomate. Cuando la salsa hierva, incorpora las albóndigas doradas. Reduce el fuego a bajo, tapa la sartén y cocina a fuego lento durante unos 20-25 minutos para que se cocinen bien por dentro y absorban el sabor criollo.
5. Arma los sándwiches: Abre los panecillos por la parte superior. Rellena cada uno con 3-4 albóndigas y suficiente salsa.
6. Gratina: Cubre las albóndigas con el queso rallado y hornea brevemente o gratina en el microondas hasta que el queso se derrita y burbujee. Decora con cilantro fresco picado.

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

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.