



Mexican Hot Dog

🕒 20 minutos

Ingredientes:

- 4 panecillos hot dog Pan Pepín
- 4 Hot dog
- 1 aguacate maduro grande
- 2 tomates medianos
- 1/4 cebolla morada (o blanca)
- 1/4 taza de cilantro fresco picado
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Cocina los Hot Dog. Puedes hervirlos, hacerlos a la parrilla o en un sartén hasta que estén bien calientes y cocidos.
2. Prepara el pico de gallo: Pica los tomates y la cebolla en trozos pequeños. Mezcla en un bol con la mitad del cilantro picado y un chorrito de jugo de limón. Sazona con sal y pimienta al gusto.
3. Prepara el guacamole: En otro bol, machaca el aguacate con un tenedor. Agrega el resto del cilantro, otro chorrito de jugo de limón, sal y pimienta. Mezcla bien, pero no demasiado, para que quede con algo de textura.
4. Calienta los panecillos ligeramente, ya sea en el microondas, tostador o en el mismo sartén donde cocinaste los hot dogs.
5. Arma los hot dogs: Agrega una capa de guacamole sobre el hot dog, seguida de una generosa porción de pico de gallo.
6. Sirve inmediatamente, añadiendo salsas adicionales si lo deseas.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.