



Más fresco... ninguno.

Variedad de Hot Dogs

 20 minutos



Ingredientes:

- 3 panecillos hot dog Pan Pepín
- 3 Hot dog
- Lechuga fresca (lechuga romana o la de tu preferencia)
- Tomates cherry, cortados por la mitad
- Pepinos encurtidos picados (relish)
- Repollo morado (col) rallado finamente
- Mostaza amarilla

Procedimiento:

1. Cocina las salchichas. Puedes hervirlas en agua caliente, hacerlas a la plancha o a la parrilla hasta que estén completamente cocidas.
2. Prepara los vegetales: Asegúrate de que todos los vegetales estén lavados, desinfectados y cortados como se indica (tomates a la mitad, repollo rallado, pepinillos picados).
3. Calienta los panecillos brevemente en el microondas o tostador si lo prefieres.
4. Arma cada hot dog de forma diferente:
5. Hot Dog Verde: Coloca una salchicha en un panecillo y cúbrelo con una buena cantidad de lechuga fresca y mitades de tomate cherry.
6. Hot Dog Morado: Coloca una salchicha en un panecillo, añade una capa generosa de repollo morado rallado y rocía con mostaza en zigzag.
7. Hot Dog Clásico-Verde: Coloca una salchicha en un panecillo y cúbrelo con los pepinos encurtidos picados (relish).

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

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.