Hotdog de Carne con Frutos Rojos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ajos: 5 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Huevos: 2 Unidades
Hojas de arúgula: c/n
Mantequilla: 50 Gramos
Pan para hotdog: c/n
Carne de res molida: 1 Kilo
Chile Chipotle: 1 unidad
Frutos rojos mixtos: 1 Taza
Jengibre: 20 Gramos
Miel: 100 miliitros
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Procesar los ajos con media *cebolla* y los frutos rojos y poner en un bol para mezclarlo con la carne molida, la *harina* de trigo y dos huevos, mezclae con las manos
- En un papel aluminio poner una porción en forma de salchicha y apretar al tamaño deseado.
- En un sartén bien caliente sellar la salchicha hasta que quede bien dorada y la mantenemos al fuego bajo.
- Agregar un trozo de *jengibre* y agregar agua para perfumar la carne.
- En un recipiente incorporar *mantequilla* para que se ponga a temperatura ambiente.
- En otro sartén poner a freír nuestro *chipotle* con 3 ajos.
- Ya dorados moler e incorporar la mitad a la *mantequilla* a temperatura ambiente.
- En otro recipiente incorporar la miel y la otra mitad del *chipotle* molido.
- En las mitades de pan de hotdog untar la *mantequilla* fortificada y colocar la salchicha directamente al pan con unas hojas de *arúgula* y un baño de salsa de miel al *chipotle*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hotdog-de-carne-con-frutos-rojos