

# 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 mililitros

**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>