

Perrito Caliente al Estilo L.A.



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Fondo de Carne: 1 Vaso

Pan para perritos: c/n A gusto

Queso Cheddar: 200 Gramos

Sirope de Arce: 1 Chorrito

Sal: c/n A gusto

Carne de ternera picada: 300 Gramos

Panceta ahumada: 4 Tira

Papas Paille: 1 Bolsa

Salchichas Frankfurt: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén sofreímos la carne con un poco de aceite y cuando está bien dorada añadimos una cucharada de fondo de carne, otra cucharada de sirope de arce y un puñado de queso cheddar rallado. Reservamos sin dejar que se enfríe.
- En otra sartén ponemos las salchichas cada una con una tira de *panceta* enrollada y las doramos.
- Finalmente montamos los perritos poniendo las Frankfurt en el pan, después el queso, la carne, las patatas, más queso y el resto de la carne.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/perrito-caliente-al-estilo-l.a.>