

# CACHORRO QUENTE BÊBADO COM MOLHO PHILADELPHIA

## INGREDIENTES

### PARA AS SALSICHAS:

Para as salsichas: 500 g de salsicha ou linguiça

355 ml de cerveja pilsen

### PARA O MOLHO:

Para o molho: 155 ml restante da cerveja pilsen

130 g de queijo cheddar

3 colheres de sopa de cream cheese philadelphia

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

### COMPLEMENTO 01 - BACON NA CERVEJA (OPCIONAL):

Complemento 01 - bacon na cerveja (opcional): 1 xícara de chá de bacons cortados em cubos bem pequenos e finos

3 cebolas grandes cortadas em rodelas

200 ml de cerveja escura stout (utilizamos a baden baden)

2 colheres de sopa de manteiga

### COMPLEMENTO 2 - CEBOLA CARAMELIZADA NA CERVEJA (OPCIONAL):

Complemento 2 - cebola caramelizada na cerveja (opcional): Numa frigideira, frite as cebolas na manteiga até murcharem.

Acrescente a cerveja escura com as cebolas e deixe o molho reduzir no fogo alto.

Depois de pronta, reserve as cebolas com o molho de cerveja em um prato.

## MODO DE PREPARO

### SALSICHA:

Salsicha: Coloque 200 ml da cerveja em uma panela funda, acrescente as salsichas e cozinhe por 5 minutos.

Retire as salsichas da panela e reserve.

Continue com a cerveja na panela para fazer o molho.

#### MOLHO:

Molho:Na panela em que está a cerveja, coloque o 155 ml restante da mesma e deixe ferver por 5 minutos.

Acrescente o creme de leite, o queijo cheddar e o cream cheese.

Mexa, até ficar cremoso ou da consistência do seu gosto.

Tempere com sal a gosto.

#### BACON:

Bacon:Frite o bacon em uma frigideira até ficar bem tostado e reserve.

#### CEBOLA CARAMELIZADA:

Cebola caramelizada:Numa frigideira, frite as cebolas na manteiga até murcharem.

Acrescente a cerveja escura com as cebolas e deixe o molho reduzir no fogo alto.

Depois de pronta, reserve as cebolas com o molho de cerveja em um prato.

#### FINALIZAÇÃO:

Finalização:Na mesma frigideira em que fritou as cebolas com a cerveja, coloque as salsichas e deixe-as fritar por 2 minutos.

Não esqueça de virá-las para não queimar.

Agora é só montar o seu lanche no pão de cachorro quente ou de sua preferência, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26029-cachorro-quente-bebado-com-molho-philadelphia.html>