

CACHORRO QUENTE MAIS QUE BOM

INGREDIENTES

15 pães de cachorro quente/francês

140 g de batata palha

200 g de bacon

2 gomos de linguiça calabresa

15 salsichas

3 dentes de alho

2 cebolas de cabeça

340 g de molho de tomate

2 tomates (maduros)

ketchup (a gosto)

maionese (a gosto)

mostarda (a gosto)

750 ml de água natural/quente

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o bacon e a linguiça calabresa (picados), para fritar (sem óleo), em fogo baixo.

Quando estiver começando a dourar, coloque o alho, em seguida coloque as cebolas e os tomates picados.

Ao refogar bem a mistura, acrescente o molho de tomate, a maionese, o ketchup e a mostarda, mexa bem.

Acrescente a água e deixe ferver.

Acrescente as salsichas e deixe o caldo engrossar levemente.

Coloque sal a gosto.

Abra os pães e sirva-se, com o molho e a batata palha.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31319-cachorro-quente-mais-que-bom.html>