

HOT DOG GOURMET WICKBOLD

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 20 tomates-cereja cortados ao meio (120 g)

3 cravos-da-índia

1 colher (sopa) de óleo de soja (10 ml)

1 folha de louro

1 canela em pau (4 g)

1 cebola roxa pequena picada (77 g)

3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco (40 ml)

1 colher (sopa) de mostarda (20 g)

1 colher (sopa) de açúcar mascavo (10 g)

Sal

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo: 1 colher (sopa) de wasabi em pó (10 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de queijo meia-cura ralado (113 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de queijo tipo emmenthal ralado (115 g)

1/2 xícara (chá) de creme de leite (100 ml)

MONTAGEM:

Montagem: 4 salsichas (124 g)

1 embalagem de Pão para Hot Dog Wickbold (200 g)

MODO DE PREPARO

COMECE PELO MOLHO DE TOMATE:

Comece pelo molho de tomate: Aqueça o óleo e adicione os cravos, a folha de louro, a canela e a cebola. Frite por dois minutos e junte o tomate, o vinagre, a mostarda e o açúcar. Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos. Se começar a grudar, adicione um pouco de água. Apague o fogo, tire o louro, o cravo e a canela, tempere com sal e deixe esfriar.

FAÇA O CREME DE QUEIJO:

Faça o creme de queijo:Esquente o creme de leite em uma panela e junte os queijos, misturando sempre, até que fique homogêneo. Desligue o fogo, dissolva o wasabi em três colheres (sopa) de água e junte ao creme. Tempere com sal e reserve.

MONTE O HOT DOG:

Monte o hot dog:Preaqueça o forno (250°C) enquanto ferve as salsichas em água abundante. Com uma faca afiada, abra uma fenda na parte de cima dos pães. Molhe as mãos com água e passe-as em volta deles para umedecer. Espalhe creme de queijo dentro da fenda, coloque os pães em uma assadeira e leve ao forno para gratinar por cerca de 10 minutos. Coloque uma salsicha sobre cada fenda e sirva em seguida, acompanhado do molho de tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37298-hot-dog-gourmet-wickbold.html>