



Salchipan con salsa arriera

Categoría: Comida, Salsas

...



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 3 pzas de salchicha de res
- 2 cdas de mantequilla
- 40 g de cebolla blanca fileteada
- 3 pzas de pan medianoche artesanal
- Mayonesa La Costeña® al gusto
- Salsa Arriera La Costeña® al gusto



Preparación

1. Freír las salchichas.
2. Cortar el pan por la mitad sin separar completamente, calentar por fuera.
3. Caramelizar la cebolla fileteada con mantequilla.
4. Untar el pan con Mayonesa La Costeña®.
5. Montar el salchipan con cebolla caramelizada por encima y salsear con Salsa Arriera La Costeña®.