



## Chilidog casero

Categoría: Plato Fuerte, Salsas

¿Quién dijo que los hot dogs tenían que ser aburridos? Este chilidog casero viene cargado de sabor con carne, frijoles y mucho queso.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 400 g de carne molida
- 200 g de salchicha picada
- 200 g de chorizo
- 1 taza de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 taza de mix de quesos
- Salsa Casera Mexicana La Costeña® al gusto
- 8 pzas de pan brioche para hot dog
- 1/2 taza de mantequilla



### Preparación

1. En un sartén calentar el aceite vegetal, agregar cebolla blanca y ajo. Sofreír.
2. Incorporar la carne molida, el chorizo y la salchicha. Cocinar hasta que la carne se encuentre cocinada. Agregar frijoles y salsa casera mexicana.
3. Untar el pan brioche con mantequilla y tostar en un sartén caliente.
4. Rellenar el pan caliente con chili. Servir y acompañar con chips de papa.