



Hot dog de chuleta

Categoría: Comida, Chiles

¿Hotdog de salchicha? Eso es del pasado. Probamos este Hotdog de Chuleta y uff... Pero ojo, la magia ocurre al final con los Nachos de Jalapeño La Costeña®. ¡Ese crunch picosito lo es TODO!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 1 pza de cebolla fileteada
- 1 tza de mix de pimientos en tiras
- 500 g de chuleta ahumada en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 tzas de mix de quesos
- 4 cdas de mantequilla
- 4 pzas de pan para hot dog brioche
- 1 lata de Nachos de Jalapeño La Costeña®



Preparación

1. En un sartén caliente con aceite sofreír la cebolla con los pimientos, agregar la chuleta ahumada y sazonar.
2. Agregar Nachos de Jalapeño La Costeña® y mix de quesos.
3. Untar el pan para hot dog con mantequilla y tostar en un sartén caliente.
4. Rellenar cada pan con el alambre de chuleta con jalapeños. Servir.