

GRILLED CHEESE HOT DOGS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 6 hot dogs



Ingredientes

Para hacer los hot dogs:

- 6 bollos de hot dog
- 6 salchichas de tu elección (pavo, pollo o cerdo)
- 3 tazas de quesos: yo mezcle cheddar rallados, provolone y mozzarella*

Para hacer el Spread de ajo:

- 3 cucharadas de mayonesa
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de sal

Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño, agrega los ingredientes del spread y mezclalo bien, deja aparte.
2. Cortar los bollos de pan y aplastar cada bollo de hot dog con un rodillo, para que queden planos.
3. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio o el Grill de gas.
4. Untar el exterior de cada bollo con el spread de ajo y colócalos en la sartén o en el grill, con el spread hacia abajo y espolvorea la parte superior uniformemente con 1/3 taza de queso rallado.
5. Corta cada salchicha a lo largo hasta donde todavía está conectado, pero quedará plano sobre la parrilla o sartén. Coloca la salchicha, con el lado plano hacia abajo, asar durante 2 minutos en el lado plano o hasta que comience a dorarse y luego voltear y dejar asar durante otro minuto en el otro lado.
6. Transfiere la salchicha encima del bollo de hot dog donde no hay queso y espolvorea con 3 cucharadas más de queso rallado.
7. Cierra el panecillo sobre el hot dog y deja asar hasta que el queso se derrita por completo. Servir con ketchup y mostaza y una deliciosa **Ensalada de Coleslaw Sin Mayonesa** y a disfrutar!

Notas:

*La mezcla de quesos la puedes hacer según tu gusto o lo que encuentres en tu supermercado.

www.unapizcadeluna.com