EL PERRITÓN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Magali Vázquez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Gratinar antes de poner la lechuga y los cherrys.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300gr de CARNE DE TERNERA PICADA
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA
- 1 AJO
- 1 LATA PEQUEÑA de PIMIENTOS MORRONES
- 5 CUCHARADAS de KETCHUP
- UN CHORRO GENEROSO de VINO TINTO
- NECESARIO de ACEITE/SAL /PIMIENTA
- 1 (OPCIONAL) de GUINDILLA CAYENA
- 4 SALCHICHA GIGANTES BRAWUST
- 4 LONCHAS NORMALES de QUESO PROVOLONE
- 4 HOJAS DE LECHUGA
- 16 UNIDADES de TOMATE CHERRY
- 4 PAN DE PERRITO

Preparación:

Paso 1

En una sartén con un poco de aceite, pochamos la cebolla y el ajo muy picados. Cuando esto esté, subimos el fuego y añadimos la carne. Salpimentamos. No dejamos de mover hasta que coja color y volvemos a bajar el fuego. Añadimos entonces, la latita de pimientos morrones picados, el ketchup, el chorro de vino y la guindilla (opcional). Dejamos reducir la salsa.

Paso 2

Mientras, abrimos los panes en forma de libro y los tostamos. Lavamos la lechuga y cortamos los cherrys en

dos o tres trozos cada uno.

Paso 3

MONTAJE: *Extendemos sobre el pan tostado, una capa de carne picada, a continuación abrimos las salchichas también en forma de libro y la colocamos encima y luego el queso (con queso cheddar también esta muy rico). Gratinamos en el horno unos minutos o en el microondas hasta que funda el queso. Por úlimo colocamos la lechuga y los cherrys. Acompañar si quereis de vuestras salsas favoritas.*