

SALCHICHA CON CEBOLLA CRUJIENTE EN BOLLO DE PAN



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

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 cebolla
- - 2 cucharadas de harina
- - 4 salchichas grandes
- - 4 lonchas de queso
- - 4 bollos de pan
- - Aceite de oliva, ketchup y mostaza

Preparación:

Paso 1

Pelar la cebolla y picar. Mezclar con la harina. Freír en abundante aceite hasta que la cebolla se dore. Escurrir sobre papel absorbente. Abrir en dos los bollos de pan y colocar dentro las salchichas, cubrir con la loncha de queso y espolvorear encima la cebolla crujiente. Hornear a 200 grados durante 15 minutos. Servir con ketchup y mostaza.