

CACHORRO-QUENTE COM SALSICHA WURST COM CERVEJA E CEBOLA



CONFEÇÃO

1. Pique as salsichas com um garfo e corte as cebolas em rodelas.

2. Ferva em lume brando a cerveja numa caçarola e cozinhe as salsichas por cerca de 30 minutos.

3. Numa frigideira aqueça a manteiga com o açúcar mascavado e caramelize a cebola ligeiramente.

4. No Optigrill+, selecione o programa Salsichas. Depois do tempo de aquecimento, grelhe as salsichas até dourar.

5. Corte o pão dos cachorros e guarneça o interior com mostarda ou ketchup.

6. Coloque uma salsicha em cada pão e polvilhe com alguns flocos de pimenta.

7. Cubra com as cebolas caramelizadas e sirva.

INGREDIENTES

- 4 SALSICHAS FRESCAS
- PÃO DE CACHORRO
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 0,5 L DE CERVEJA À SUA ESCOLHA
- MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- FLOCOS SECOS DE PIMENTA
- KETCHUP OU MOSTARDA A GOSTO