Hot Dog de gambas



Consejo del chef

Añade la salsa y la lechuga en juliana para terminar de montar tu gamba Hot Dog, y a disfrutar.

Raciones para 4

- ❏ **4** Panes de Hot Dog
- ❏ **20** Gambones
- ❏ Aceite de pimentón
- ❏ **1** Huevo
- ❏ **10 ml** Vinagre
- ❏ **200 ml** Aceite de girasol
- ❏ **1** Cucharada de salsa sriracha
- ❏ Cebollino
- ❏ Cebolleta
- ❏ Lechuga en juliana
- ❏ Mantequilla derretida

1. Montar unas brochetas con los gambones pelados y untar con aceite de pimentón.
2. Abrir los panes a la mitad y untar con la mantequilla derretida.
3. Marcar en el grill abierto las brochetas y los panes.
4. Preparar una mayonesa con el huevo, el aceite, el vinagre y la salsa sriracha. Añadir cebolleta y cebollino picado.
5. Colocar cada brocheta dentro de un pan, cubrir con la tapa y sacar la brocheta.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/hot-dog-gambas/