



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/>

