Perritos calientes a la barbacoa



Consejo del chef

Otra opción es que prepares la guarnición de los perritos y la sirvas aparte, como los pepinillos, la cebolla y las salsas. Excepto si es para tu cuñado. En ese caso, que se aguante si es anti-pepinillo.

Raciones para

- ❏ Para la salsa de queso cheddar:
- ❏ **20 gr** Mantequilla
- ❏ **20 gr** Harina
- ❏ **280 ml** Leche entera
- ❏ **250 gr** Queso cheddar
- ❏ PImienta
- ❏ Para los perritos:
- ❏ **4** Salchichas
- ❏ **4** Lonchas de bacon
- ❏ **4** Panes de hot dog
- ❏ Ketchup
- ❏ Pepinillos
- ❏ Cebolla crujiente

1. Para la salsa de cheddar, calentar la mantequilla y cuando esté derretida añadir la harina y dorar.
2. Añadir la leche poco a poco y sin parar de remover hasta terminarla y conseguir una textura cremosa y homogénea, como una bechamel.
3. Apagar el fuego, verter el queso cheddar y derretir en la mezcla. Espolvorear pimienta al gusto.
4. Por otro lado, cocinar las salchichas y las lonchas de bacon en la parrilla inferior de la barbacoa y tostar los panecillos ligeramente abiertos en la parrilla superior.
5. Una vez cocinado el bacon, cortarlo en pequeñas tiras.
6. Para montar el perrito, untar la base de los panes con un poco de ketchup, colocar sobre él la salchicha y poner a un lado el bacon cortado.
7. Cubrir la salchicha con la salsa de cheddar y poner encima los pepinillos cortados en láminas y la cebolla crujiente. Cerrar y servir.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/perritos-calientes-a-la-barbacoa/