



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 