



Cachorro-quente



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

SALSICHA AO MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Salsicha	10 unidades	500 g

CACHORRO-QUENTE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Maionese	1 xícara (chá)	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão para cachorro-quente (cortado ao meio)	10 unidades	200 g
Milho em conserva (escorrido)	1 lata	200 g
Ervilha em conserva (escorrida)	1 lata	200 g
Batata palha	3 xícaras (chá)	150 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que comece a dourar. Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture.
- 2.** Ao levantar fervura, adicione a salsicha e deixe cozinhar por 5 minutos, ou até que o molho fique encorpado e a salsicha cozida. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo e adicione o Purê de Batatas Ajinomoto®. Misture até adquirir consistência cremosa. Retire do fogo e reserve.
- 4.** Passe a maionese nas duas metades do pão e recheie com a salsicha, o molho, o purê, o milho, a ervilha e a batata-palha. Sirva em seguida.