



Хот-дог с рваной свининой



Ингредиенты

- Свиная шея 200 г
- Булочка для датского хот-дога 1 г
- Лук красный маринованный 10 г
- Сыр плавленный Чеддер Hochland Professional 50 г
- Салат Айсберг 20 г
- Помидоры 50 г
- Кинза 5 г
- Соль 4 г
- Перец черный дробленый 2 г
- Томаты протертые в собственном соку 100 г

Приготовление

Свинину натереть солью и перцем.

Поместить в рукав для запекания.

Залить томаты, протертые в собственном соку и запекать в разогретом до 110° пароконвектомате в течение 10 часов.

После достать, разорвать на волокна и смешать с образовавшимся соусом.

Булочку для хот-дога разогреть в пароконвектомате.

Айсберг нашинковать тонкой соломкой.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу.

Разрезать на половины и удалить семена.

Мякоть помидоров нарезать мелким кубиком и смешать с листьями кинзы.

В булочку поместить айсберг, нарезанные томаты, сверху рваную свинину, полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Сверху поместить маринованный красный лук.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг