



Falso perrito caliente de verduras



45 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Zanahoria baby congelada
100 gr



Judía verde congelada
50 gr



Cebolla picada congelada
6 cucharadas



Pimiento rojo congelado
50 gr



Champiñón
50 gr



Huevos
5 uds



Sal



Pimienta negra



Aceite de oliva



Panecillos para perrito
2 uds

Elaboración

Preparar las verduras, sin descongelar, directamente en una sartén con un poco de aceite. Comenzar con la **cebolla** hasta que transparente y a continuación añadir los **pimientos rojos**.

Cuando comience a brillar el pimiento poner la **zanahoria**. Dejar 3 o 4 minutos a fuego medio para que se vaya pochando y pierda agua. Añadir la **judía verde** y esperar un par de minutos más.

En un bol, batir los huevos con una pizca de sal y pimienta (al gusto). Cortar las verduras en trozos aún más pequeños y mezclarlas con el huevo batido.

Con mucho cuidado hacer un molde con papel de aluminio con forma de salchicha. Cubrir con film transparente holgadamente, pues lo vamos a cerrar, y verter la cantidad suficiente para poder cerrar con el papel film como si fuera un caramelo, enrollando los bordes y asegurándonos de cerrarlos bien para que, durante la cocción, no se salgan.

Poner una olla con agua y meter las salchichas con cuidado de que no se abran. Poner el fuego medio fuerte, llevar a ebullición y cuando comience a hervir bajar el fuego a temperatura media para que el hervor no sea muy agresivo y no nos rompa el papel film, ni abra la salchicha. Dejar que cueza durante 20 minutos. Sacar del agua, escurrir, desenvolver del papel con cuidado y meter entre dos panes de perrito tostados. Aderezar con tus salsas favoritas.

