



BOCATA DE FRANKFURT IBÉRICO



1017: Salchicha estilo frankfurt 75% carne de cerdo extra, 10% magro de cerdo ibérico y tacos de jamón ibérico pata negra.



El pan **rústico** se debe cortar con un cuchillo de sierra por el lateral realizando un corte hasta destaparlo.



1. Calentar la salchicha en agua sin ebullición 70° / 80° C.



2. Preparar el pan, calentarlo



3. Colocar el queso emmentaler (ref. 39229) en la base del pan



4. Aplicar el ketchup (Ref.81283) De punta a punta: 10-15 g



5. Aplicar la mostaza (Ref.81284) y cebolla frita (Ref. 85104) de punta a punta: 10-15 g



6. Colocar la salchicha ibérica y servir.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **10 - 15 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Grill



Elaboración: 3 min
Marcado: 30-40 seg

Recomendaciones:

Repartir uniformemente los ingredientes en el bocadillo.



En el grill, marcar el bocadillo de 30-40 seg.

Single



Menú



Complementos

Cebolla frita



Curry Ketchup



Remoulade salsa alemana de mayonesa con pepinillos y hierbas



Mostaza dulce



Ketchup



Mostaza picante