



SALCHICHA DE BOHEMIA

84497: Ahumada de picado grueso con 71% carne de cerdo & 8% jamón.



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



1. Realizar de 4 a 7 cortes transversales. En ambos lados.



2. Calentar la salchicha bohemia en la plancha o grill, hasta dorar.



3. Colocar el queso en la base del pan



4. Aplicar el ketchup De punta a punta: 10-15 g



5. Aplicar la mostaza y cebolla frita de punta a punta: 10-15 g



6. Colocar la salchicha bohemia.

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