



SALCHICHA RÚSTICA



1016: Salchicha Bratwurst con un 78% de carne de cerdo con una rica mezcla de especias, tacos de jamón asado y cebolla frita en tripa natural. Ahumada en virutas de haya.



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 rústica en la plancha o grill, hasta dorar.



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.

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

