

INGREDIENTI

- 1 confezione di Garden Gourmet Sensational Salsiccia
- 2 panini per hot dog vegani morbidi
- 1 pomodoro
- Lattuga verde
- 2 cucchiai di guacamole (pronto da mangiare o fatto in casa)
- 1 peperone jalapeño verde e rosso
- 1/2 cipolla rossa piccola



2 PORZIONI



18 MIN



FACILE

Ti piacciono i piatti piccanti? Prova il nostro hot dog di ispirazione veggie e messicana realizzato con la nostra salsiccia Garden Gourmet Sensational a base vegetale!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Grigliate i panini

Tagliare i panini nel senso della lunghezza e grigliare entrambi i lati finché non si vedono i segni della griglia.

2. Grigliate le salsicce

Grigliare le salsicce secondo le istruzioni sulla confezione

3. Distribuite il guacamole e la lattuga

Distribuire il guacamole negli hot dog e coprire con qualche foglia di lattuga.

4. Componete i vostri hot dog e gustate!

Mettere sopra le salsicce grigliate. Guarnire a piacere con peperoncino jalapeño, pomodori e cipolla rossa tagliata a cubetti.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT