HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Bocaditos de Frankfurt

10min · 2 raciones · 421 kcal

Ingredientes

- Frankfurts
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Pimentón dulce
- Mostaza

SALSA

- **1 cucharada** de miel
- **3 cucharadas** de ketchup
- Salsa picante
- **1 cucharada** de salsa de soja

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**22 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Hacer cortes en diagonal en los Frankfurts, para un lado y para otro
2. Embadurnar bien los Frankfurts con mostaza y condimentarlos con las especias
3. Cocinar en la freidora de aire a 200° durante 5 minutos
4. Mientras tanto, en un bol, echar la miel, un buen chorro de ketchup, un chorrito de salsa picante y otro de salsa de soja, y mezclar todo para obtener la salsa
5. Al sacar los Frankfurts de la freidora de aire, hacer un corte para dejarlos pequeños
6. Embadurnar los Frankfurts hasta los topes con la salsa
7. Cocinar en la freidora de aire a 180° durante 5 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto