

Perros Calientes Vegetarianos

DOMINGO 4 DE OCTUBRE DE 2009

Perros Calientes (Hot Dogs)

- 1 t harina de soya
- 2 cdas polvo de ajo
- 1 t pimienta roja
- 2 dientes de ajo
- 1 t harina de papa
- 2 cdas polvo de cebolla
- 1 t remolacha
- 1/3 t cebolla
- 2 1/2 t harina de gluten
- 3 cdas sal de mar
- ½ t apio (céleri)
- 2 ½ t agua
- 2 ctas sabor aumado (hickory smoke)

Preparacion:

1. Mezclar todos los ingredientes secos. 2. Aparte licue bien y el resto de los ingredientes. Ponerlos en otro tazón y agregar el agua. 3. Agregar la mezcla seca al agua y amásela bien. 4. Formar 18-20 hot dogs y envolverlos en papel de cera primero y con papel aluminio por fuera. Hornear a 400 F por 45 minutos, o hervir en agua por 45 – 60 minutos

Fuente: 3ABN Latino

