

## Ingredientes salchichas rellenas de Ponemos las salchichas rellenas de queso en un plato y las hacemos una raja a la larga por la mitad sin llegar a cortar la queso salchicha. Lo ponemos en el microondas a 600 de potencia 1 minuto 10 segundos para que salga el queso de dentro hacia pan de barra fuera. ketchup, mostaza y otros Mientras se hace, cortamos un trozo de pan de barra del toppings tamaño de la salchicha o un pelín más pequeño y lo partimos desde la corteza hacia abajo por la mitad a la larga. Cuando queso en lonchas tenemos las dos partes abrimos una raja en medio sin quitar la miga y ponemos ketchup dentro. Las salchichas las enrollamos en queso de lonchas que con el calor de la salchicha se derretirá un poco y lo colocamos dentro del pan encima del ketchup. Añadimos ketchup, mostaza y todos los.toppings que queramos por encima (con bacon crujiente en trozos pequeños está delicioso) y ¡listo!

de Maria Stur