

CESTA DE SALCHICHAS

Ingredientes:

- 1 pan Payés de 1/2 Kg.
- 500 gr. de salchichas alemanas para aperitivo
- 300 gr. de ketchup (preferiblemente Heinz)
- 100 gr. de mostaza.
- 2 cebollas grandes (400 gr. aproximadamente)
- 70 gr. de aceite

Preparación:

Corte el pan por la parte superior como si fuese un sombrero, vacíe toda la miga con cuidado de no romper el pan, pues lo utilizaremos de recipiente (guarde la miga en el congelador, bien para rallarla o para utilizarla en un salmorejo, por ejemplo). Reserve.

Trocee la cebolla en cuartos, échela en el vaso del Thermomix, junto con el aceite y programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Añada el ketchup, la mostaza y las salchichas, bien escurridas, a lo anterior, y mezcle unos segundos en velocidad 1. Eche todo dentro del pan, remueva bien con la espátula para que quede homogéneo, cúbralo con la tapa de pan y envuélvalo en tres bandas de papel aluminio bien apretado. Métalo en el horno precalentado a 200° durante 1/2 hora.

Sírvalo caliente, cortando la tapa en triángulos a modo de cucharilla para comer las salchichas y después ir cortando el pan todo alrededor en tiras, con ayuda de una tijera.