

PULPOS Y MEDUSAS HOT DOG

Ingredientes:

Agua
Salchichas Frankfurt tamaño grande
Pasta seca
Salsas a nuestro gusto para acompañar
Clavos de olor para los ojos

Preparación:

Poner agua a hervir.
Para los pulpos: marcar la salchicha hasta sus tres cuartas partes, seccionar verticalmente para formar las patas. Hervirlas durante unos minutos y veremos como se rizan enseguida.
Medusas: cortar en dados las salchichas y atravesarlas con la pasta seca debemos mantenerlos en el agua hasta que quede al dente.
Decorar con clavos de olor para simular los ojos

Servir calientes, quedan geniales presentados en tabla de madera, mejor si es de las que llevan huecos para las salsas, acompañados de ketchup, tomate y mayonesa.

Fuente: Plum Pudding.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)