



Hot-dogs mexicains



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 mini tortillas
8 saucisses pour hot dog
200 grammes de cheddar (râpé)
1 oignon rouge (en très fines rondelles)
1 botte de coriandre
huile d'olive
moutarde
ketchup

Méthode de préparation

- 1.** Posez les tortillas sur le plan de travail. Saupoudrez chaque tortilla de cheddar râpé et garnissez d'oignon rouge et de coriandre. Disposez une saucisse à hot-dog par-dessus. Roulez fermement les tortillas.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Placez les tortillas roulées avec le pli vers le bas dans l'huile. La pâte va durcir grâce à la cuisson, ce qui la maintiendra bien fermée.
- 3.** Faites tourner jusqu'à obtenir une belle coloration brune.
- 4.** Garnissez les hot-dogs de moutarde et de ketchup.