



## **10 RECEITAS DIFERENTES DE HOT-DOG PARA OFERECER A SEUS CLIENTES**

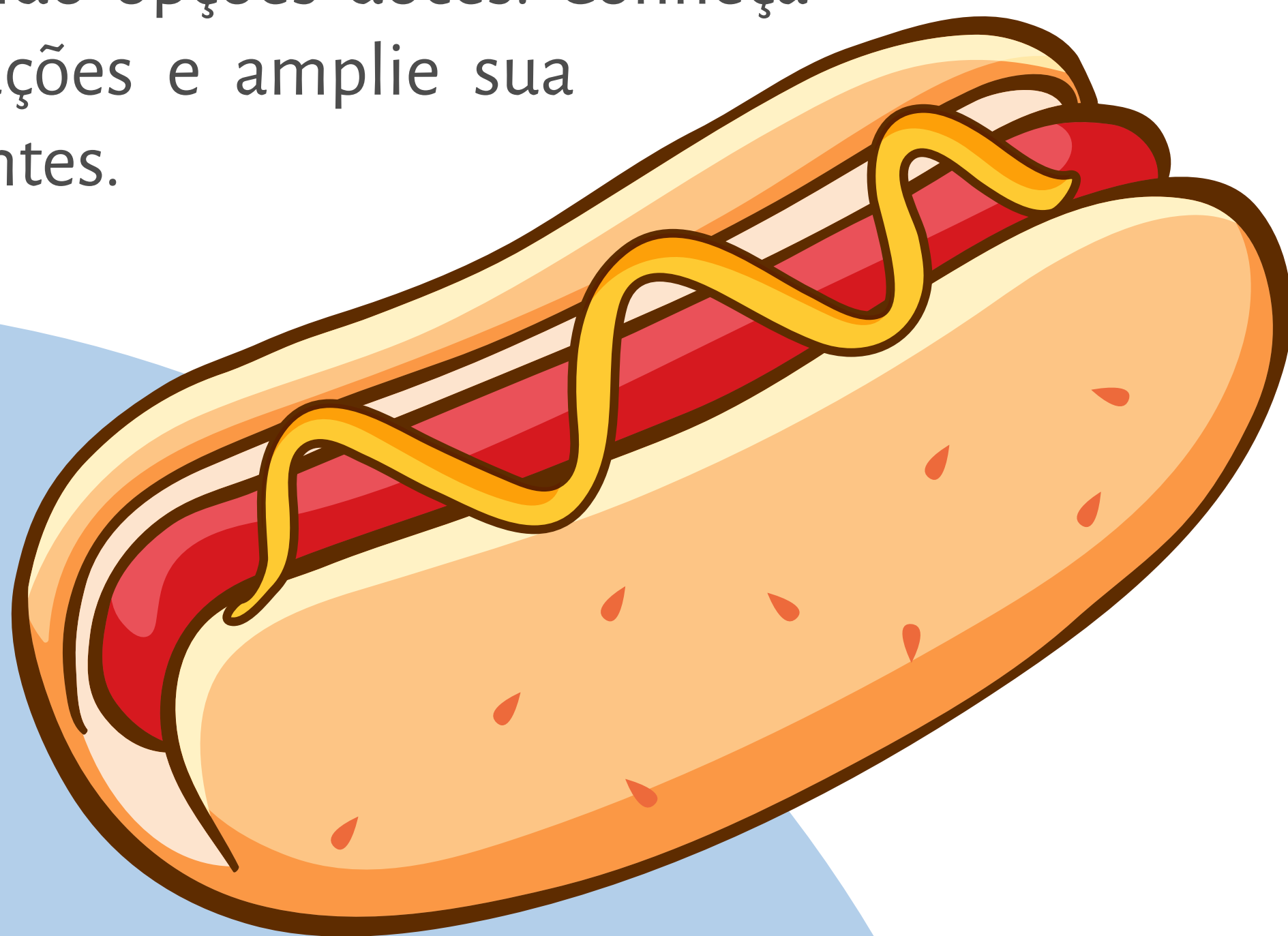
**O sanduíche mais popular do mundo já completou 150 anos e hoje tem milhares de versões, de gourmet a veganas**

Hot-dog nos Estados Unidos, cachorro quente no Brasil ou “pancho” (pan+chorizo) no Uruguai. Seja como você o conheça, o sanduíche mais popular do mundo hoje conta com inúmeras versões. Desde alternativas veganas até versões gourmet, passando por delicados sabores orientais.

O “pai” do hot-dog foi Charles Feltman, imigrante alemão que buscava meios de ganhar a vida nos Estados Unidos de 1869. Feltman conhecia a salsicha Frankfurter, de sua terra natal, e logo imaginou um prato rápido, que permitisse às pessoas comerem enquanto caminhavam. Foi um passo para que Feltman imaginasse uma salsicha Frankfurter entre duas fatias de pão alongado, com direito a mostarda e ketchup.

O grande salto aconteceu nas décadas seguintes, quando o hot-dog passou a ser vendido em Coney Island, o enorme parque de diversões próximo a Nova York. Em pouco tempo, o sanduíche tornou-se uma atração tão grande quanto o próprio parque e as vendas se expandiram pelo território norte-americano e, então, para o mundo.

Hoje, há versões do cachorro quente para todos os gostos, incluindo opções doces. Conheça algumas variações e amplie sua oferta aos clientes.





## Hot-dog com fondue

Você pode oferecer à clientela um sanduíche sofisticado, com uma pegada francesa. Basta criar um creme de queijos; e aí, as opções são infinitas. Emmental e gruyère são opções ideais, talvez temperados com vinho e mostarda. Mas você também pode optar por queijos fungados, como o gorgonzola. Para fechar com chave de ouro, batata palha na hora de servir.

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ 8 salsichas Hot Dog Seara®
- ▶ 1 alho-poró
- ▶ 1 colher (sopa) de azeite
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ 4 mini baguetes
- ▶ Creme de queijo:
- ▶ 200g de queijo fundido
- ▶ 1/2 xícara (chá) de vinho branco
- ▶ 2 colheres (chá) de mostarda Dijon
- ▶ Tomilho fresco a gosto

### Modo de preparo:

- ▶ Cozinhe as salsichas Seara® em água fervente, escorra e reserve. Corte o alho-poró em rodelas finas. Refogue no azeite e tempere com o sal. Para o creme de queijo, misture o queijo fundido com o vinho branco e a mostarda em fogo baixo e mexa até que fique cremoso. Corte os pães ao meio, no sentido do comprimento. Distribua o creme de queijo sobre 4 fatias de pão. Coloque as salsichas sobre o creme de queijo e enfeite com o alho-poró. Salpique o tomilho e sirva.



## Mais uma opção francesa

Outra alternativa bastante sofisticada que vem da França acompanha a salsicha com queijo gruyère derretido, misturado com mostarda de Dijon e molho bechamel (à base de leite, manteiga e farinha de trigo).

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ Pão de hot dog
- ▶ Mostarda de Dijon a gosto
- ▶ Salsichas cozidas
- ▶ Molho bechamel (receita abaixo)
- ▶ 150g de queijo gruyère ralado
- ▶ Água para cozinhar

#### Ingredientes para molho bechamel

- ▶ 500ml de leite
- ▶ 5 g de cebola picada
- ▶ 35g de manteiga
- ▶ 40g de farinha de trigo
- ▶ Sal e noz moscada a gosto

#### Modo de preparo:

- ▶ Molho Bechamel: derreta a manteiga e coloque a cebola para dourar em fogo médio.

- ▶ Acrescente a farinha e mexa bem.
- ▶ Adicione o leite aos poucos e continue mexendo sem parar até a mistura engrossar.
- ▶ Tempere com sal e noz moscada ralada a gosto. Reserve.
- ▶ Corte os pães no sentido do comprimento e passe um pouco de mostarda de Dijon em cada uma das partes.
- ▶ Coloque a salsicha cozida, cubra com três colheres de molho Bechamel e polvilhe queijo gruyère por cima.
- ▶ Ponha os sanduíches em uma assadeira e leve ao forno pré aquecido em 250 graus para gratinar.



## Sabor oriental

Um cachorro-quente com toque oriental será um charme em seu negócio, não é? Você pode, por exemplo, acompanhar a salsicha com um creme de queijos emmental e meia-cura, temperado com uma pitada de wasabi. E, para completar o prato, uma ótima pedida é um molho de tomates temperado com cravo-da-Índia, canela e até açúcar mascavo. Pronto! A invenção de Charles Feltman chegou ao outro lado do mundo.

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ 1 pacote de linguiça mista
- ▶ 3 cebolas roxas grandes fatiadas finamente
- ▶ 1 molho de nirá (broto de alho)
- ▶ 1 colher sopa de gengibre bem picado
- ▶ 3 colheres de sopa de azeite
- ▶ Sal e pimenta do reino a gosto
- ▶ 12 folhas de massa para harumaki (rolinho primavera)

#### Ingredientes para o molho:

- ▶ 2 colheres sopa de mostarda amarela
- ▶ 1 colher sobremesa de mel
- ▶ 1 colher chá de wasabi em pasta (raiz-forte)

#### Modo de preparo

- ▶ Numa frigideira grande, coloque azeite e as cebolas fatiadas para

dourar (fogo baixo). Acrescente o gengibre e o nirá, refogue mais um pouco e tempere com sal e pimenta do reino. Desligue o fogo e coloque em um recipiente. Na mesma frigideira, doure as linguiças, cortadas em 3 pedaços cada uma (em torno de 8cm cada pedaço). Reserve. Com ajuda de uma faca, corte cada folha de harumaki em quadrados de uns 15cm de lado. Recheie com a linguiça e um pouco da mistura de cebola com nirá. Feche a massa com ajuda de um pouco de farinha de trigo misturada com água. Frite em óleo quente e escorra em papel absorvente. Sirva com o molho.

- ▶ Para prepará-lo, misture bem a mostarda com o mel e por último acrescente o wasabi.



## Cachorro quente vegano

Cada vez mais gente adere à culinária saudável e sem proteína animal. E nem por isso o hot-dog deixa de ser delicioso. Você pode usar salsicha vegana, feita à base de soja, ou simplesmente substituir a versão original por cenouras. Nesse caso, experimente dourá-las em azeite e páprica. Completa a receita o tradicional molho de tomates reforçado por milho e ervilhas. Se quiser caprichar ainda mais, uma ótima pedida é o purê de batatas.

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ 4 Cenouras não muito grandes e preferencialmente com a mesma espessura, (preferencialmente as finas).
- ▶ 1 Pimentão amarelo pequeno
- ▶ 1 Pimentão vermelho pequeno
- ▶ Aproximadamente 150 ml de molho de tomate (pode ser esse caseiro daqui).
- ▶ 1 Cebola roxa ou branca picadinha
- ▶ 3 dentes de alho
- ▶ Sal e temperinhos a gosto
- ▶ 1 fio de azeite ou óleo vegetal

### Modo de preparo

- ▶ Cozinhe as cenouras na água e sal sem deixá-las ficarem moles e reserve.
- ▶ Refogue no azeite os pimentões, a cebola, o alho e os temperos.
- ▶ Acrescente as cenouras ao refogado, deixe passar um pouco, acrescente o molho de tomate e o sal.
- ▶ Passe o molho no pão, recheie com as cenouras e cubra com os pimentões e cebolas do molho.
- ▶ Você pode acrescentar batata-palha para dar um toque final.



## “Pancho”: a culinária ogra

No canto oposto do hot-dog vegano, você pode oferecer o “pancho” ou “choripan” (duas versões da combinação entre as palavras pan e chorizo), de origem argentina e uruguaia, uma verdadeira joia da culinária ogra. A receita tradicional substitui a salsicha Frankfurter por linguiça temperada, que vai ao forno ou à grelha. Sobre a linguiça são colocadas generosas fatias de queijo muçarela. O pão, francês, também vai à grelha ou forno, apenas para tostar. Serve-se o sanduíche com molho chimichurri.

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ 4 linguiças
- ▶ 4 pães franceses
- ▶ 8 fatias de bacon ou pancetta
- ▶ 4 colheres (sopa) chimichurri
- ▶ 200 g de queijo parrillero ralado

#### Modo de preparo:

- ▶ Em uma panela, ferva 1L de água e adicione as linguiças e deixe-as cozinhando por cerca 5 minutos.
- ▶ Em uma frigideira grande pré aquecida, doure o bacon em sua própria gordura. Toste o bacon por cerca de 2 minutos cada lado.

Reserve-os em um prato com papel toalha para absorver o excesso de gordura.

- ▶ Montagem do pancho
- ▶ Corte o pão horizontalmente de ponta a ponta, adicione a salsicha, duas fatias do bacon tostado e o queijo parrillero ralado.
- ▶ Leve o pancho ao forno pré aquecido à 180°C e deixe-os gratinando por cerca de 5 minutos. Você pode utilizar também um maçarico caso prefira tostar pontualmente o queijo.



## Enroladinho de hot-dog

Outra opção muito simples, mas que faz muito sucesso, é o enroladinho de salsicha. Basta você envolver a salsicha em um pão de forma amassado e sem a casca. Se quiser caprichar mais, pincele com gema de ovo, grude batata palha ou queijo parmesão ralado e leve ao forno até dourar.

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ Salsichas cozidas cortadas ao meio
- ▶ Óleo
- ▶ Açúcar
- ▶ Sal
- ▶ Fermento biológico
- ▶ Farinha de trigo
- ▶ Queijo muçarela cortado em palito
- ▶ Ovos

#### Modo de preparo:

- ▶ Ferva as salsichas, escorra e espere esfriar. Enquanto isso, misture todos os ingredientes

da massa até ela desgrudar das mãos.

- ▶ Depois, é sovar a massa por cinco a dez minutos, fazer as bolinhas de massa, modelar os enroladinhos de salsicha assados e deixá-los descansar até dobrarem de volume.
- ▶ Por último, pincele os rolinhos com as gemas batidas levando um fio de óleo, e leve para assar em forno preaquecido a 230°C por cerca de 35 minutos.





## Cachorro-quente pernambucano

Esse quitute é, há décadas, o favorito da moçada que volta da balada e precisa recompor as forças, em Pernambuco e em outros estados nordestinos. A salsicha é moída com carne bovina e bacon, em um molho de tomates e cebolas picadas. Para quem gosta, acompanha coentro.

### Ingredientes / Modo de preparo

#### 1ª etapa

- ▶ 1/2 kg de carne bovina (de primeira, sem gordura)
- ▶ 250g de salsicha suína
- ▶ 250g de toucinho fumeiro (bacon)
- ▶ 3 cebolas grandes
- ▶ 3 tomates grandes
- ▶ 1/2 molho de coentro
- ▶ 1/2 molho de cebolinho
- ▶ 1/2 pimentão verde (opcional)

#### 2ª etapa

- ▶ 1 caixa de extrato de tomate
- ▶ 1/2 cebola ralada
- ▶ 1/2 cabeça de alho amassado

#### Modo de preparo:

- ▶ Passe todos os ingredientes da 1ª etapa no moedor de carne (remova a casca do bacon ou corte bem pequeno para dourar antes dos demais ingredientes). Refogue tudo no óleo e junte os ingredientes da 2ª etapa. Deixe cozinhar em fogo brando. Dá para 10-15 pessoas.



## Versão tex-mex

Esse sanduíche mistura duas tradições: o hot-dog norte-americano e a culinária mexicana, que, avançando pelo Sul dos Estados Unidos, ganhou o nome de tex-mex. A receita combina a salsicha com bacon e queijo cheddar.

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ Pão de hot-dog estilo americano
- ▶ Salsicha
- ▶ Bacon
- ▶ Chilli com carne
- ▶ Pedacinhos de tortilhas de milho
- ▶ Maionese
- ▶ Queijo cheddar

#### Modo de preparo:

- ▶ Doure o bacon e então ponha a carne moída, já temperada. Abra os pães, coloque a mistura sobre a salsicha já cozida. O queijo cheddar e a maionese dão o toque final.



## Assado e dourado

Essa receita combina uma camada grossa de requeijão sobre as duas fatias de pão, o que deixa o sanduíche mais macio, e bacon moído, para dar um gostinho defumado. Por cima, queijo parmesão ralado. Leve o hot-dog ao forno e pronto!

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ 1 colher de sopa de azeite
- ▶ 2 tomates picados
- ▶ ½ cebola picada
- ▶ 340 g de molho de tomate
- ▶ 500 g de salsicha cortadas em rodelas
- ▶ 500 g de pão de forma
- ▶ 1 pote de requeijão
- ▶ 150 g de muçarela ralada

#### Modo de preparo:

- ▶ Refogue no azeite o bacon moído, os tomates, a cebola e a salsicha previamente cozida.
- ▶ Sobre cada fatia de pão, ponha uma quantidade de muçarela ralada, a salsicha com o molho e cubra com a outra fatia de pão. Passe uma grossa camada de requeijão e polvilhe com parmesão ralado.
- ▶ Levar ao forno até dourar.



## No palito, para as crianças

Nada mais divertido, nas festas infantis, do que cachorro quente no palito. É só preparar a massa (veja as receitas completas no link abaixo), enrolar na salsicha, levar ao forno. Tudo pronto para o palito!

### Ingredientes / Modo de preparo

- ▶ 10 salsichas
- ▶ 20 palitos de madeira (usei os de fazer espetinho)
- ▶ Massa
- ▶ 1/2 colher (de sopa) de fermento biológico seco (1/2 pacotinho de 10 gramas)
- ▶ 1/2 xícara (de chá) de leite morno
- ▶ 1 colher (de sopa) rasa de açúcar
- ▶ 2 colheres (de sopa) de manteiga
- ▶ 1 ovo
- ▶ 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo (pode ser mais ou menos)
- ▶ 1 colher (de chá) de sal
- ▶ Para pincelar
- ▶ 1 gema
- ▶ Gotas de óleo

**IDEIAS DE NEGÓCIOS**  
Como montar um carrinho de cachorro quente

**Veja aqui**

18 receitas de cachorro-quente  
para servir um lanche clássico e saboroso

**Saiba mais**

Quer trocar uma ideia sobre o seu negócio  
ou tirar alguma dúvida? Entre no Sebrae Respostas.

**Sebrae respostas**

Fique por dentro dos acontecimentos no setor de alimentos  
e bebidas: siga as comunidades Sebrae, no Telegram.

**Sebrae MEI de alimentação**

**Sebrae varejo de alimentos e bebidas**



*Serviço Brasileiro de Apoio às  
Micro e Pequenas Empresas*

*0800 570 0800 / [www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)*