

# Pancho con salsa criolla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pancho-con-salsa-criolla>

## Preparación

En un bowl poner el tomate, el pimiento, el cilantro, la cebolla, el vinagre, sal, aceite de oliva, mezclar y reservar. En una olla con agua poner a hervir las salchichas durante 3 minutos cómo mínimo. En otra olla pequeña calentar el queso cheddar hasta que funda bien. Armar los Panchos, cubrir con la salsa y un poco de queso cheddar y ketchup. Servir y a disfrutar! Fuente: Granjairis.com.ar

## Ingredientes

- 4 Salchichas
- 4 Panes de pancho
- 3 Tomates peritas picados
- 2 cucharada/s Cebolla picada
- 1 cucharada/s Cilantro picado
- 2 cucharada/s Pimiento rojo picado
- 50 cc. Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 100 gramo/s Queso cheddar untable
- 1 poco Ketchup
- 1 poco Vinagre
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Argentina, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Visitas, Plato Principal

