



# Completos chilenos

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
pan hot dog (Makro Chef)	10,00 pz.	10gr. (0%)	
salchicha (Hacendado)	500,00 gr.	500gr. (18%)	
tomate (CHEF)	700,00 gr.	700gr. (26%)	
aguacate ()	800,00 gr.	800gr. (30%)	
mayonesa ()	700,00 gr.	700gr. (26%)	

---

## Alérgenos

Lácteos, Huevos

---

## Indicaciones

1. Cocer las vienas en agua a fuego medio alto por 5 minutos o hasta que estén completamente cocidas.
2. Abrir el pan por el medio, sin cortarlo completamente. Poner en un tostador o sartén para calentar
3. Pelar la palta/aguacate, caviar en un plato y moler con un tenedor. Añadir sal a gusto.
4. Pelar y picar en cubos pequeños el tomate.

### Montaje:

Poner la vienesa dentro del pan, agregar palta/aguacate, luego añadir mayonesa sobre la palta y finalmente agregar tomate sobre la mayonesa.