



BANDERILLAS (8 Porciones)

Ingredientes Banderillas:

- 2 tazas de harina de hot cake
- ½ taza de leche (125 ml)
- ½ taza de agua mineral (125 ml)
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 paquete de salchichas jumbo
- Palillos de madera para banderillas
- Aceite para freír, el necesario
- Catsup para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla con ayuda de un batidor de globo la harina con la leche, el agua mineral, los huevos y la sal hasta formar una pasta espesa. Reserva.
2. Introduce en cada salchicha un palillo de madera, como si fueras a formar una paleta; Cubre por completo cada salchicha con la pasta que reservaste y fríelas en el aceite caliente hasta que doren ligeramente. Escúrrelas con papel absorbente.
3. Ofrece decorando con la cátsup.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****