

5to. RETO

Salchichas con gabardina y salsa.



Ingredientes

- ✚ 1 1/2 taza harina de maíz amarillo
- ✚ 3/4 taza harina normal 1/4 cup azúcar
- ✚ 1 cda. levadura química
- ✚ 1/4 cda. sal
- ✚ 1 huevo M batido
- ✚ 1 1/2 taza leche normal
- ✚ 1 cda. aceite vegetal
- ✚ 1 cda. miel
- ✚ 20 salchichas perritos o salchichas grandes partidas a trozos.
- ✚ 20 pinchitos

Preparación:

- En una sartén medio honda, ponemos el aceite a calentar a fuego medio bajo.
- Preparamos la masa: En un bol grande, añadimos la harina de maíz amarillo, la harina normal, el azúcar, la levadura y la sal. Con unas varillas manuales o eléctricas, mezclamos bien todos los sólidos. En otro bol más pequeño, mezclamos el huevo batido, la leche, el aceite y la miel. Vamos añadiendo los ingredientes líquidos a los sólidos y mezclamos bien hasta que nos quede una mezcla homogénea y un poco pegajosa y gruesa
- Secamos bien las salchichas con un papel de cocina y le pinchamos a cada una un palito. Vertemos la masa en un vaso alto, de tubo. Cogemos las salchichas por el palillo y vamos metiéndolas de una en una en la masa hasta que quede cubierta por completo. Quitamos el exceso de masa y freímos en el aceite caliente. Cuando lo metamos en el aceite, procurad que la salchicha no toque el fondo para que queden redonditas y, hay que ir dándole vueltas al palito para que se doren por igual por todas partes.
- Cuando estén doraditas, las sacamos y las vamos poniendo en una bandeja con papel absorbente para que escurran todo el aceite que les sobre.
- Las podemos comer con la salsa que queramos: salsa de tomate, kepchup, salsa picante,...

Espero que lo disfrutéis y en el próximo reto...lo pasaremos mejor.

¡HASTA LA PÓXIMA!

