



BANDERILLAS DE SALCHICHA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 200 g harina instantánea para hot cakes
- Leche
- 1 huevo
- Margarina sin sal La Villita
- Aceite
- 6 salchichas
- 6 palillos de madera para brochetas
- Servilletas absorbentes
- Mayonesa
- Cátsup
- Mostaza

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, mima a toda tu familia con unas riquísimas banderillas.

Ponemos a derretir 50g de margarina, licuamos con la leche, la harina y el huevo. Enrollamos unos 5 minutos cada salchicha en el papel súper absorbente (para quitarles el exceso de humedad y que puedan absorber bien la mezcla con harina).

Pinchamos por un extremo las salchichas y las remojaamos en la preparación pasada. Freímos en el aceite. De preferencia en una ollita honda. Cuando la superficie esté doradita retiramos del fuego.

Usamos de nuevo las servilletas absorbentes y quitamos el exceso de grasa. Por último servimos con el aderezo favorito: mayonesa, catsup, mostaza o con algo picante.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita