



Banderillas de salchipulpo

Categoría: Plato Fuerte

¡Prepara una comida deliciosa y divertida! Ya viene el Día del niño, y si quieres sorprenderlos con algo diferente, esta receta de Banderillas de Salchipulpo es un platillo que van a recordar siempre.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 1/2 tazas de Harina
- 66 g de Azúcar
- 3 cdas de Harina de maíz
- 1 cdita de Sal
- 1 cdita de Polvo para hornear
- 2 pzas de Huevos
- 1/2 taza de Leche
- 6 pzas de Salchichas
- 1 barra de Queso crema
- 1/2 lata de Elote Dorado La Costeña®
- Cantidad necesaria de aceite para freír
- 1/2 taza de Catsup La Costeña®
- 1/2 taza de Mayonesa La Costeña®



Preparación

1. Para la mezcla de banderillas juntar en un bowl la harina, azúcar, harina de maíz, sal, polvo para hornear, huevos y leche. Incorporar hasta eliminar todos los grumos.
2. Cortar las salchichas en forma de pulpo, colocar un palillo para brocheta. Cubrir con el queso crema formando la cabeza del pulpo y agregar el grano de elote por encima.
3. Sumergir media salchicha sobre la mezcla de banderilla. Freír en aceite hasta que obtengan un color dorado.
4. Retirar del aceite y dejar escurrir en papel absorbente
5. Colocar ojos con gotas de catsup y rebanar aceitunas para simular la boca del pulpo, servir.