



Banderillas coreanas

Categoría: Plato Fuerte, Mayonesa y Aderezos, Puré y Catsup

¡Dale una vuelta a tus reuniones! Prueba estas deliciosas banderillas con Elote Dorado y Salsa Cátup La Costeña®.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 cdas de agua tibia
- 2 cdas de azúcar
- 2 cdas de levadura
- 1 pza de huevo
- 1 taza de harina
- 1 cda de sal
- 8 pzas de salchicha
- 8 pzas de brochetas
- 1 pza de papa cocida en cubos
- 2 cdas de fécula de maíz
- 1 taza de hojuelas de maíz
- 1/2 taza de Elote dorado La Costeña®
- 4 tazas de aceite para freír
- Cátup La Costeña® al gusto
- Mostaza La Costeña® al gusto
- Mayonesa La Costeña® al gusto



Preparación

1. Mezclar en un recipiente el agua con el azúcar y la levadura química. Agregar el huevo y disolver.
2. Incorporar la harina y la sal a la mezcla anterior, tapar y dejar fermentar hasta doblar su tamaño a temperatura ambiente.
3. Agregar la fécula a las papas y empanizar, retirar exceso. Reservar.
4. Incrustar brochetas a cada salchicha, cubrir con la masa dando giros para que se pegue.
5. Pegar los cubos de papa las banderillas con masa. Repetir el proceso con las hojuelas de maíz y granos de elote amarillo La Costeña®.
6. Freír en aceite caliente hasta dorar, dejar escurrir en papel absorbente.
7. Servir y preparar con Cátup, mostaza y mayonesa La Costeña®.