



## Mini banderillas con catsup y jalapeño

Categoría: Botana, Chiles, Puré y Catsup

Una deliciosa botana perfecta para chicos y grandes.



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 460 mls de Leche
- 1 pieza Huevo
- 40 g de Mantequilla derretida
- Sal y pimienta al gusto
- 60 g de Salsa Catsup La Costeña®
- 4 cdas de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®
- 12 Salchicass cocteleras
- 1 taza de Aceite vegetal
- 1 cda de Ajonjolí tostado



### Preparación

1. Batir la harina, la leche, el huevo, la mantequilla, sazonar con sal y pimienta. Reservar.
2. Licuar la salsa catsup con los chiles jalapeños.
3. Cubrir las salchichas con la masa y freír en el aceite caliente.
4. Servir las banderillas con la salsa catsup y el ajonjolí.