

MINI CORN-DOGS

Tiempo preparación: 20 minutos

Tiempo cocción 3 minutos



Ingredientes

- 16 salchichas
- 1/2 taza de harina de maíz amarilla *
- 1/2 taza de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 huevo grande
- 1/2 taza de leche entera
- Aceite vegetal, para freír

Instrucciones:

1. En un recipiente grande, mezcla la harina de maíz, la harina de trigo, el azúcar, el polvo de hornear y la sal, mezcla bien, dejar aparte.
2. En otro recipiente, mezcla el huevo y la leche; cuando esté bien mezclado agrega la mezcla sobre los ingredientes secos y revuelve hasta que se combinen con una cuchara o espátula.
3. Corta cada salchicha por la mitad y luego inserta un palito en el extremo cortado de cada salchicha, luego secar bien las salchichas con toallas de papel.
4. Agregar la masa a un frasco o un vaso, ya que es más fácil sumergir la salchicha a la mezcla.
5. En una olla grande, agrega el aceite, que caliente a temperatura media-alta. Cubre un plato con papel toalla para ir colocando los corn dogs que vayan saliendo y salga el exceso de grasa.

6. Sumerge cada salchicha en la masa hasta que esté completamente cubierto, sacude ligeramente el exceso y luego colócalo en el aceite caliente.

7. Freírlo hasta que esté dorado y crujiente, aproximadamente 3 minutos, luego transferirlo, el plato forrado con papel toalla Repite el proceso de empanizado y fríe con las salchichas restantes. Servir inmediatamente con salsa de tomate y mostaza o la salsa que más te guste

Notas:

*La harina para esta receta, en inglés se llama Cornmeal, es blanca y amarilla, no es lo mismo que Maseca. La diferencia entre la amarilla y la blanca, es que la primera es más dulce, así que si solo encuentras blanca donde tu vives, entonces agregas 1 cucharada más de azúcar, eso fue lo que hice yo.

*Los palitos que uso, son de repostería para hacer Lollipops, y estos son adecuados para freír y no se queman. Puedes usar paletas o los que se usan para hacer pinchos.