Salchichas en pijama

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: neniaku **Recetizador:** mailo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Se podría utilizar esta masa para hacer gambas a la gabardina ya que la textura es muy similar o para rebozar otra cosa que se nos ocurra.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 paquetes de salchichas con queso
- 75 g de harina
- 75 g de harina de maíz
- Medio huevo batido
- 125 ml de leche
- Media cebolla rallada
- 1 cucharadita de postre de azúcar
- 1 cucharadita de postre rasa de levadura Royal
- 1 cucharadita de postre de sal
- Una pizca de pimienta negra
- palillos para ensartar las salchichas

Preparación:

Paso 1

Sacamos las salchichas de los paquetes, las cortamos por la mitad y vamos clavando cada mitad en los palillos. En un bol mezclamos primero los ingredientes secos (harinas, azúcar, sal, levadura y pimienta). Incorporamos el resto de ingredientes, el huevo batido, la cebolla rallada y la leche y mezclamos bien hasta que nos quede una masa lisa y homogénea. Ponemos la masa en un vaso para que sea más fácil rebozar las salchichas. Ponemos abundante aceite a calentar en una sartén a fuego medio (la cantidad es importante porque para que queden bien redondos tienen que flotar en el aceite). Sujetamos las salchichas por el palillo y las rebozamos hasta que queden bien cubiertas con la masa. Freímos hasta que estén doraditas y servimos acompañadas de ketchup o la salsa que mas os guste.