Corn Dog (U.S.A.)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Chechurue

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadir cualquier hierba o aroma que nos guste a la masa que cubre las salchichas para personalizarlas a nuestro gusto.

Descripción:

Comida muy popular en los Estados Unidos, sobre todo en puestos callejeros, ferias o actos deportivos. Es algo así como un perrito caliente en un palo.

Ingredientes para 6 personas :

- 150 gr. de harina de maiz amarilla
- 150 gr. de harina de trigo
- 500 ml. de leche
- 1 cucharada de harina de trigo
- 60 gr. de azúcar
- 10 gr. de levadura tipo Royal
- 1 huevo
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 12 salchichas tipo Viena
- Sal y pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Poner la cucharada de harina en un plato y rebozar las salchichas.

Paso 2

Insertarlas en pinchos de madera y reservar.

Paso 3

En un bol ponemos todos los ingredientes secos. Mezclar y reservar.

Paso 4

En otro bol, añadir el huevo, lo batimos y seguidamente añadimos la leche, la cucharada de aceite y la miel. Batimos hasta integrarlo todo.

Paso 5

Añadimos la mezcla líquida sobre los ingredientes secos y mezclamos hasta obtener una masa uniforme y lisa.

Paso 6

Traspasamos la mezcla a un vaso alto (por ejemplo el vaso de la batidora).

Paso 7

Calentar el aceite para freir.

Paso 8

Rebozar cada salchicha, dejamos caer el sobrante y lo freimos dando vueltas ocasionalmente hasta que toda la superficie esté dorada.

Paso 9

Servir.