



# Banderillas

## *Ingredientes*

- 1 taza de harina de maíz MASECA®
- 1 ½ cucharada de polvo para hornear
- ¼ taza de perejil picado
- 1 huevo
- ¼ taza de cerveza
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 12 salchichas
- 12 palitos para banderillas
- Mostaza y catsup
- Aceite para freír

## *Modo de preparación*

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® con el polvo de hornear, cerveza, perejil, leche y sal hasta obtener una mezcla parecida a la de los hot cakes. Si la mezcla se siente un poco seca, agregue un poco de leche (cucharada por cucharada).
2. Inserte las salchichas en los palitos para banderillas y sumerja en la mezcla líquida hasta crear una cobertura completa.
3. Fría las salchichas hasta que queden doraditas. Retire del fuego y escurra el exceso de grasa. Acompañar con mostaza y/o catsup.