



BANDERILLAS CON CODITOS HAWAIANOS

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de hot cake (500 gr)
- ½ taza de leche (125 ml)
- ½ taza de agua mineral (125 ml)
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 paquete de salchichas jumbo
- Palillos de madera para banderillas
- Aceite para freír, lo necesario
- Catsup para decorar

Para la pasta:

- 1 taza de crema (250 ml)
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de sal
- 1 taza de piña en almíbar en cubitos (250 gr)
- 170 g de jamón de pavo picado en cubos
- 200 g de pasta de coditos, cocida al dente y escurrida

Procedimiento:

1. Mezcla con ayuda de un batidor de globo la harina con la leche, el agua mineral, los huevos y la sal hasta formar una pasta espesa. Reserva.
2. Introduce en cada salchicha un palillo de madera, como si fueras a formar una paleta. Cubre por completo cada salchicha con la pasta que reservaste y fríelas en el aceite caliente hasta que doren ligeramente. Escúrrelas con papel absorbente.
3. Ofrece decorando con la catsup y acompañando con la pasta hawaiana.
4. Mezcla la crema con la mayonesa y la sal, agrega la piña, el jamón y la pasta hasta integrar por completo todos los ingredientes.

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4