



Banderillas

Tiempo de preparación: 50 minutos

Rinde: 8 banderillas

Ingredientes

- 3 piezas de salchicha de pavo
- 1 taza de MASECA Amarilla
- 2 tazas de leche
- 1/2 cda. de sal
- 1/2 cda. Polvo de hornear

Para el chimichurri:

- 1 manojo perejil liso picado
- 1/4 de taza de vinagre de vino tinto
- 1 cabeza de ajo picado
- 2 cdas. de orégano seco
- 1 cda. de sal
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cda. de chile en hojuelas
- 1 taza de agua caliente

Modo de preparación

Para el chimichurri:

1. En un tazón, vierte el agua caliente con la sal y mezcla hasta que se disuelva.
2. Agrega el perejil, ajo, orégano, vinagre, aceite y las hojuelas de chile.
3. Deja reposar hasta servir.

Para las banderillas:

1. En un tazón mezcla la MASECA Amarilla, leche, polvo de hornear y sal.
2. Amasa hasta que los ingredientes estén muy bien incorporados y no queden grumos. Si es necesario, agrega un poco de agua para que la masa no quede seca.
3. Porciona testales de masa y extiéndelas con ayuda de una prensa para tortillas.
4. Cubre las salchichas con la masa y cocina en airfryer u horno a 180° C por 15 minutos o hasta que estén doradas.
5. Inserta una brocheta de madera (opcional).
6. Sirve las banderillas calientes y acompáñalas con la salsa estilo chimichurri.

Tip: Para lograr un mejor sabor, realiza esta salsa desde un día antes.