

# Perros calientes para los chicos



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/perros-calientes-para-los-chicos>

## Preparación

En un bol, poner la harina de trigo, la de maíz, la levadura, el huevo, y la sal. Mezclar todo hasta obtener una masa homogénea que no sea demasiado espesa. Si está demasiado espesa, añadirle otro huevo batido. Preparar las salchichas atravesadas a lo largo con brochetas (palillos largos de madera), introducir cada una de las salchichas en el rebozado preparado. Poner una sartén a calentar con bastante aceite de oliva, una vez caliente, ir añadiendo cada una de las salchichas y fríelas hasta que queden doradas por todas las partes. Una vez listas, ponerlas sobre un papel absorbente para retirar el restante de aceite. Servir con salsas a gusto y acompañadas de papas fritas.

Fuente: <http://www.recetin.com/>



## Ingredientes

- ✓ 1 taza/s Harina de maíz
- ✓ 1 taza/s Harina de trigo
- ✓ 1 cucharada/s Levadura instantánea
- ✓ 1/4 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 10 Salchichas
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada