Corn Dog con salsa de Palta



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para la mezcla

Leche: ¾ taza
Azucar: 50 Gramos
Harina 0000: 200 Gramos
Sal: A gusto
Huevo: 3 Unidades
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Harina de Maíz: 100 Gramos
Salchichas: Cantidad necesaria

Para la salsa

Paltas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cilantro: Cantidad necesaria
Sriracha: A gusto
Jugo de Limón: ½ Unidad
Sal: 1 Pizca
Queso Crema: 2 Cucharada

Preparación de la Receta

- Licuar leche, huevos, azúcar, polvo de hornear, *harina*, *harina* de maíz y sal.
- Llevar a heladera por 20 minutos.
- Pinchar las salchichas con un palito de brochette previamente remojado y pasarlas por la pasta reservada retirando el excedente.
- Freír a 180ª C hasta *dorar* y que la masa esté crocante
- Servir sobre un zócalo de salsa de **palta** con un poco de salsa sriracha por encima.

Para la salsa

- Procesar con mixer *palta*, *jugo* de *limón*, sal, *cilantro*, aceite de oliva y queso *crema* hasta tener una textura cremosa lisa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corn-dog-con-salsa-de-palta