

Corn Dog con salsa de Palta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para la mezcla

Leche: $\frac{3}{4}$ taza

Azúcar: 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: $\frac{1}{2}$ 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>