

Para picar

CROQUETAS DE SALCHICHAS CON SALSA DE TAMARINDO



PORCIONES
5



TIEMPO
25 min.



DIFICULTAD
Baja



Ingredientes

Para la masa de freír:

- 1 Paquete de Salchichas Premium La Fazenda cortada en trozos gruesos
- 1 huevo
- 1 pocillo de harina de trigo
- ½ pocillo de gaseosa o soda aprox.
- Sal al gusto

Para la salsa de tamarindo:

- 1 pocillo de pulpa de tamarindo
- 1 pocillo de azúcar morena
- 1 pocillo de agua
- 1 cucharadita de almidón de maíz

Preparación

En un recipiente colocamos la soda con el huevo y batimos enérgicamente hasta que estén bien mezclados. Incorporamos la harina de trigo, mezclamos y sazonamos con sal. Colocamos nuestras salchichas dentro de esta masa y las mezclamos nuevamente.

En una cacerola calentamos abundante aceite para freír, sacamos una a una de las salchichas cubiertas con esta masa líquida y las freímos hasta que estén doraditas.

Para la salsa: Calentamos en una cacerola la pulpa de tamarindo con el azúcar, agua y el almidón disuelto hasta que espese. Finalmente se sirven las croquetas de salchichas calientes o frías, acompañadas de la salsa de tamarindo aparte.