

BANDERILLAS

¡Aprende a preparar banderillas en casa!

¡Consiente a chicos y grandes con esta deliciosa y divertida receta!

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 8 BANDERILLAS PERSONAS

- 8 salchichas veganas
- 1 taza de harina trigo
- 1/2 taza de leche vegetal
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- Sal
- Cebolla en polvo
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- Aceite vegetal

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Vertemos en el vaso de la licuadora $\frac{3}{4}$ de taza de leche

vegetal, agregamos una taza de harina de trigo, 2 cucharadas de aceite vegetal, agregamos una cucharadita de polvo para hornear, 2 cucharaditas de levadura nutricional, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, un poco de cebolla en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de ajo en polvo. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. (Un minuto aproximadamente. Apagamos la licuadora. Pasamos la mezcla a un tazón.

2-Ensartamos 8 salchichas veganas con palillos largos. A lo largo por en medio.

3-Ponemos una sartén en la estufa a flama media. Agregamos bastante aceite. Esperamos a que caliente.

4-Ponemos suficiente harina de trigo en un plato y enharinamos todas las salchichas. Las pasamos a un plato.

5-Cuando ya esté bien caliente el aceite de la sartén, bajamos a fuego medio. Bañamos una salchicha con toda la mezcla, hasta que quede bien cubierta. La pasamos al aceite con mucho cuidado. Dejamos que dore por todos lados. Sacamos y la acomodamos en un plato con papel de cocina absorbente. Así hacemos con todas. Al terminar apagamos el fuego.

VER RECETA

@constanzaosorio6663

gracias!!!

@lorenal3736

GENIAL LAS BANDERILLAS!!!!!!!!!!!!!!

@hugonavarrete4804

Sra. Deyanira que rica receta y bastante fácil la preparación. Saludos a Alfonso. Gracias por compartir

@valentinaunger275

Soy vegetariana, y ver su canal me hace saber que es fácil ser vegana. Siga así!