

MOMIAS DE SALCHICHAS CON CALDO CEBOLLA AJO



Ingredientes

5 Vienesas de pavo
20 Clavos de olor

Para la masa:

1 ½ Taza de harina
1 Cucharadita de Polvos de Hornear IMPERIAL
1 Huevo
¼ Taza de agua tibia
1 Caldo Cebolla Ajo de MAGGI

Preparación

1.- En un bowl, junta la harina con el polvo de hornear y el Caldo Cebolla Ajo de MAGGI previamente molido o desmenuzado con tus dedos. Mezcla muy bien y agrega el huevo. Con esto, forma una masa suave, agregando poco a poco el agua hasta que la mezcla quede compacta y que no se pegue en las manos. Refrigérala durante 10 minutos, envuelta en papel plástico.

2.- Por mientras, pre-calienta el horno a 180°C. Luego, corta a la mitad las vienasas y resérvalas. Retira la masa del refrigerador y estírala con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado. Corta tiras delgadas de 1 cm apróx. de ancho y envuelve las vienasas, dejando una separación en la última vuelta, pues en este espacio pondrás dos clavos de olor, simulando unos ojos.

3.- Finalmente, acomoda en una lata de horno previamente enmantecuada las vienasas envueltas y hornéalas durante 15 minutos apróx., o bien hasta dorar la masa. Retíralas del horno con cuidado y sírvelas de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
10