

## **Pepinillos fritos**

### Ingredientes:

1/3 taza de Maseca

16 onzas de pepinillos

Eneldo

2 cucharaditas de paprika

1 cucharadita de pimienta de cayena

2 cucharaditas de ajo en polvo

1 litro de aceite de canola

2/3 taza de harina de trigo

### Preparación:

Calentar el aceite en una cacerola profunda.

Mientras tanto batir la Maseca, la harina de trigo, el pimentón, la pimienta y el ajo en polvo.

En pequeños lotes, cubrir las rebanadas de pepinillos en la mezcla de Maseca y colocar en una bandeja para hornear mientras cubris todos los pepinillos.

Cuando esté listo, colocar las rebanadas en un filtro metálico tipo araña y colocarlas suavemente en aceite. Freír los pepinillos por partes, hasta que estén dorados.

Colocar los pepinillos fritos en un plato con una toalla de papel.

Servir inmediatamente con una salsa de tu elección.