



Picada Futbolera

Ingredientes (para 4 personas)

Ingredientes Maíz Pira Diana:

- 1/2 Taza de Maíz pira para crispetas Diana
- 3 Cucharadas de aceite Diana vitaminas
- Pizca de sal

Ingredientes Salchichas pulpo, moneditas de plátano y cuadritos de carne:

- 2 Tazas de aceite Diana vitaminas
- Pizca de pimienta
- Pizca de sal
- 400 Gramos de carne de res
- 1 Plátano verde
- Salchichas



Preparación

Preparación Maíz Pira Diana:

- En una olla pon el aceite hasta que se caliente
- Agrega media taza de Maíz pira
- Tapa y mueve la olla cuando las crispetas empiecen a reventar
- Debes agitar la olla con frecuencia para evitar que se quemen
- Cuando las crispetas dejen de reventar apaga el fuego

Preparación Salchichas pulpo, moneditas de plátano y cuadritos de carne:

- Corta las salchichas por la mitad, por donde cortaste la salchicha haz un corte en cruz
- Corta el plátano en moneditas
- En un sartén calienta el aceite Diana
- Dora los cuadros de carne por todos lados
- Agrega condimento con sal y un poco de pimienta
- En un caldero agrega suficiente aceite para freír
- Calientalo a fuego alto
- Fríe las salchichas por unos minutos hasta que se enrosquen
- En el mismo aceite fríe las moneditas saca y escurre en papel absorbente hasta que estén crocantes y ligeramente doradas
- Agrega sal a las crispetas y revuelve para que se integren
- Mezcla todo para la picada
- Acompaña con guacamole

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.