

FIGONES

INGREDIENTES:

Rebozado(Pasta Orly):

500 grs. de harina

$\frac{1}{2}$ litro de gaseosa o cerveza

$\frac{1}{2}$ sobre de levadura química

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

1 cucharadita de colorante alimentario

Relleno:

10 lonchas tipo sándwich de Jamón york

10 lonchas de queso

20 rodajas de chorizo para freír

Otros:

Aceite para freír

Palillos



MODO DE HACERLO:

Rebozado:

En un perol poner la gaseosa. Añadir la sal y el colorante alimentario. Tamizar la harina y añadir poco a poco y remover con una varilla hasta conseguir una masa como si fueran unas natillas. Añadir la levadura química y mezclar. Tapar con papel film y dejar reposar mínimo 30 minutos.

Relleno:

Colocar una loncha de jamón york, encima una de queso. Cortar en dos partes. En cada una de las partes colocar una rodaja de chorizo. Hacer un rollito con los tres ingredientes y poner un palillo.

Rebozar el relleno con la mezcla y freír en abundante aceite caliente. Escurrir en papel absorbente.

OBSERVACIONES:

Se recomienda comerlos en caliente.

Si se elaboran con anterioridad se puede dar 5 o 10 segundos de microondas para calentar el interior antes de servir.