

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Banderillas Coreanas

Tiempo de Preparación: Descripción: Aderezos y Banderillas Coreanas

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: MIL ISLAS Observaciones (Marca)
1/4	tz	Mayonesa
1/4	tz	Crema
1	cda	Mostaza
4	cds	Cátsup
		Sal y Pimienta al gusto

#	Preparación: MIL ISLAS
1	Mezcla bien los primeros 4 ingredientes y sazonar con sal y pimienta.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: ADEREZO Observaciones (Marca) DE BLUE CHEESE / QUESO AZUL
30	gr	Queso azul desmoronado
1/4	tz	Mayonesa
1/4	tz	Crema ácida o yogurt griego sin azúcar

1/4	cdita	Cebolla polvo
1/4	cdita	Ajo en polvo
1/4	cdita	Jugo de limón
1		Salsa inglesa Dash o chorrito worcestershire
2	cds	Leche tu favorita Opcional
		Sal y pimienta Al gusto

#	Preparación:ADEREZO DE BLUE CHEESE / QUESO AZUL
1	Mezcla la mayonesa y crema ácida o yogurt.
2	Agrega la cebolla en polvo, ajo en polvo, jugo de limón, salsa inglesa, queso azul desmoronado y sazona al gusto con sal - pimienta.
3	Refrigera 2 horas para que los sabores se mezclen y quede más rico.
4	Pasado el tiempo mezcla y agrega leche al gusto hasta llegar a la consistencia que más te guste. Puedes agregar un poco de queso azul encima al momento de servir.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: ADEREZO Observaciones (Marca)
		RANCH
1	tz	Mayonesa
1/2	tz	Leche
1/2	pz	Limón Jugo
1	cd	Ajo en polvo
2	cds	Queso parmesano rallado
2	cds	Perejil seco en polvo, sal, al gusto pimienta

#	Preparación:
1	Identificar y pesar los ingredientes.
2	Mezclar todos los ingredientes en un bowl, sazonar y reservar.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: SALSA Observaciones (Marca) TERIYAKI
75	ml	Salsa de soja
30	ml	Vinagre de arroz
2	gr	Azúcar moreno
2	pz	Dientes de ajo picados
2	cda	Jengibre molido
1	cda	Almidón de maíz
1	cda	Mantequilla
30	ml	Agua
5	ml	Aceite de sésamo (opcional)

#	Preparación:
1	Identificar y pesar los ingredientes.
2	En un bowl agregar el ajo previamente picado y una cucharada de mantequilla, sofreir por un par de minutos.
3	Enseguida agregar los ingredientes a excepción del aceite de sésamo y el almidón o maicena.
4	Dejar al fuego hasta que rompa el hervor y agregar la maicena para espesar.
5	Dejar enfriar y agregar el aceite de sésamo (opcional).

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Banderillas Coreanas	
350	grs	Harina de trigo	
300	ml	Agua tibia	
50	grs	Azúcar	
8	grs	Levadura seca	
1	lt	Aceite vegetal	
6	pzs	Salchichas	
250	grs	Queso manchego	
2	tzs	Panko	
3	pzs	Papas naturales	
1	cda	Paprika	
		Fécula de maíz	
		Palillos de madera Para brochetas	
		Sal Al gusto	
		Pimienta Al gusto	
		Utensilios:	
		Budinera	
		Colador de metal	
		Pinzas	
		Papel absorbente	
		Charola	
		Termómetro	
		Bowls	

		Miserables
		Batidor globo
		Coludos
		Palas de madera
		Cuchara de acero

#	Preparación: Banderillas Coreanas
1	En un recipiente preferentemente amplio verter el agua tibia y mezclar con la levadura seca y el azúcar. De forma que se disuelva bien todos los ingredientes.
2	Una vez disuelta la levadura y el azúcar, agregar la harina de trigo y mezclar hasta obtener una textura homogénea y ligeramente pegajosa y elástica.
3	Esparcir la mezcla por todo el recipiente y cubrir con un trapo húmedo. Dejar que fermente en un lugar cálido por 20 minutos.
4	Pelar y picar en cubos pequeños la papa, teniendo en cuenta que deben quedar de un tamaño uniforme y pequeño para que se shiera a la masa.
5	Colocar la papa en un tazón y agregar una cucharada de fécula de maíz. Mezclar bien y reservar.
6	Cortar la salchicha y el queso, se puede hacer el corte de la salchicha a la mitad y completar con queso. También puede contener solo salchicha o solo queso.
7	Insertar el palillo de madera hasta $\frac{3}{4}$ del mismo.
8	Pasado el tiempo de reposo de la masa y que se vea que creció el tamaño, es momento de preparar las banderillas.
9	Escoger una y envolver con la masa girando lentamente para que se adhiera bien.
10	En un sartén u olla con suficiente aceite caliente freír las banderillas por unos segundos, darles vuelta si es necesario para evitar que se quemen.