

Guichí de Papas



2 libras de papas, mondadas y cortadas en ruedas de 1/2 pulgada

1 taza de harina de trigo

1 taza de agua

1/2 cucharadita de sal

1 cucharadita de ajo en polvo

1 sobre de sazón con achiote

1/2 libra de salchichón, salami o pepperoni, cortado en ruedas de 1/4 pulgada

Aceite vegetal, para freir

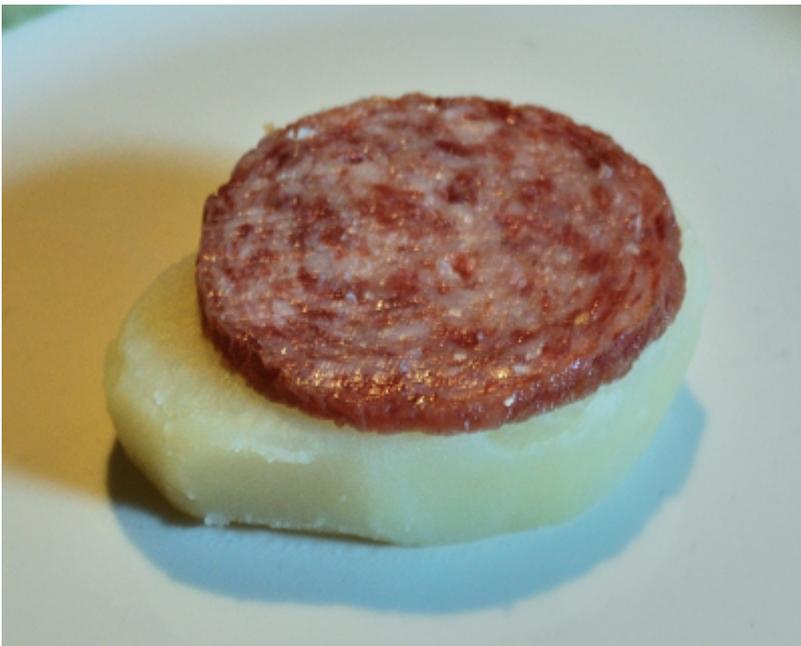
En una olla con agua y sal, cocinas las papas hasta que estén cocidas, pero aún estén lo suficientemente firmes para no desboronarse a cogerlos.

Mientras las papas estén hirviendo.. Mezclas la harina, agua, sal, sazón, y ajo en polvo en un bowl y lo bates un poco para que quede bien mezclado. (la mezcla debe quedar un poco espesa.. puedes ajustar con más agua si es necesario) Ponga aparte.

Caliente, en una olla, suficiente aceite para

freir los guichí, como a 300°F. Cuando esté caliente el aceite, tomas 2 ruedas de papa y le colocas un pedazo de salchichón en el centro..

Use palillos de dientes, insertados en el centro, para mantenerlos unidos. Luego lo echas en la mezcla de harina, cubriendo bien y los echas a freir en el aceite.





Los fríes como 1 minuto, voltéas y cocinas 1 minuto más. Retire del aceite y los escurres sobre papel toalla.. Sirva caliente..

NOTA: Los puedes rellenar con pepperoni, jamón y queso.. ect.