

Chorizo al infierno



**Nombre de la receta**

Chorizo al infierno

**Tiempo**

20 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Chorizo salteado y cocido en salsa de vino

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 1 chorizo fresco rojo o blanco
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón pequeña (picante)
- 1/2 vasos de vino tipo brandi
- 1 hoja de laurel

## Pasos

- 1 Para hacer esta fácil receta troceamos el chorizo a nuestro gusto. En una sartén ponemos el aceite y lo salteamos a nuestro gusto.



- 2 Cuando esté salteado, añadimos el pimentón y removemos un segundo e inmediatamente añadimos el vino y la hoja de laurel.



- 3 Damos un poco de viveza al fuego y removemos.



- 4 Dejamos que se vaya cocinando hasta que se nos quede con un pizco de salsa. Ya tenemos listo nuestro aperitivo.



## Observaciones o consejos

Si no queremos tanto picante, sustituimos el pimentón picante por pimentón dulce. El chorizo al infierno, se hace también con aguardiente u orujo.

## Autor

Matilde Linares