

Salchichas al vino



Nombre de la receta

Salchichas al vino

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Salchichas frescas de cerdo con vino y ajito

Ingredientes

- 1/2 Kilos de salchichas frescas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vasos de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos



1 Para realizar nuestra sencilla receta, compramos una salchichas frescas de cerdo o pollo al gusto. En una sartén, ponemos el aceite y colocamos nuestras salchichas para asarlas.



2 Las vamos dorando dándoles la vuelta para que se doren por todos lados.



3 Cuando estén asaditas, añadimos dos dientes de ajo laminados a la sartén entre las salchichas y removemos para que se doren los ajos.



4 A continuación añadimos el vino y dejamos rehogar a fuego suave hasta que este se consuma. Las sacamos y ya tenemos listas nuestras salchichas al vino.



Observaciones o consejos

En este caso las hemos acompañado con coliflor aliñada.

Autor

Matilde Linares