Salchichas con patatas a la cerveza

Nombre de la receta

Salchichas con patatas a la cerveza

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Salchichas a la cerveza de limón con patatas fritas

Ingredientes

- 700 gramos de salchichas frescas
- 1 cebolla grande
- 2 patatas
- 1 lata cerveza con limón
- 2 hojas de laurel
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de tomillo

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 vaso de aceite para freir

Pasos

1 Para realizar nuestra sencilla y rica receta ponemos una sartén con base anchita a calentar con el aceite. Cuando esté caliente ponemos las salchichas a dorar.

2 En este caso cada salchicha la hemos partido en 3 trozos. Vamos removiendo hasta que estén bien salteadas.Apartamos en un plato y reservamos.

3 En el mismo jugo que nos ha quedado en la sartén pochamos la cebolla pelada y picada en juliana. Añadimos un poco de sal y pimienta y esperamos a que esté a nuestro gusto.

4 En este momento añadimos las salchichas y removemos todo el conjunto. Ponemos 2 hojas de laurel y añadimos la lata de ceveza. Lo dejamos cocer a fuego suave.

5 Mientras pelamos las patatas, las partimos a cuadritos y las salamos. En una sartén echamos el aceite para freír y cuando esté caliente echamos las patatas. Las freímos, las sacamos y le quitamos el exceso de aceite con papel absorvente.

6 Echamos las patatas a las salchichas y dejamos reposar la salsa. Es la hora de echar un poco de tomillo seco y removerlo todo.

7 Cuando la salsa está a nuestro gusto apartamos del fuego y ya tenemos listo nuestra rica receta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares