

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 freír

## 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 cerveza. 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 absorbente.



**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