

## Salchichas en salsa

**Nombre de la receta**

Salchichas en salsa

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos****Descripción**

Salchichas frescas en salsa de vino

**Ingredientes**

- 16 salchichas frescas
- 4 dientes ajo
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 hoja de laurel

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Para preparar nuestra receta, en primer lugar echamos las 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y doramos nuestras salchichas por todos los lados sin que lleguen a cocinarse del todo.



**2** Sacamos las salchichas y las reservamos.



**3** A continuación en la misma sartén echamos los ajitos picados y sofreímos hasta que empiecen a dar olor.



**4** En cuanto den olor, añadimos la cebolla y el pimiento cortados en trocitos.



**5** Salamos al gusto y pochamos todo. En cuanto esté listo, añadimos el vino, la hoja de laurel y nuestras salchichas y dejamos que se hagan a fuego moderado. Cuando la salsa haya quedado espesita, probamos por si tenemos que rectificar de sal y ya tenemos preparada nuestra rica y sencillísima receta de salchichas.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

