

Salchichas en salsa



Nombre de la receta

Salchichas en salsa

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Sulfito

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.

Autor

Matilde Linares