Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Salchichas al vino

2 raciones · 460 kcal

Ingredientes

- **250gr** de salchichas frescas
- **4**-5 dientes de ajos en brunois
- **1** vasito de vino blanco
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**19 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**5,7 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

1. Cortamos las salchichas, reservamos.
2. En una sartén con un chorrito de aove doramos los ajos, agregamos las salchichas, la sal, la pimienta y las doramos.
3. Una vez estén doradas, añadimos el vino, dejamos que reduzca y listo para servir.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya