Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Salchichas al vino

2 raciones · 831 kcal

Ingredientes

- **1/2kg** de salchichas frescas cortadas en bolitas
- **1** cebolla en brunoise
- **6**-8 dientes de ajo en brunoise
- **1** vasito de vino blanco
- Sal
- Pimienta
- Aove
- **1 hoja** de laurel (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**39 g**
Grasas	**64 g**
Hidratos	**16 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove a fuego medio pochamos la cebolla y el ajo con un poco de sal.
2. Cuando esté pochado incorporamos las salchichas, un poco de sal, pimienta y doramos bien.
3. Una vez estén doraditas agregamos el vino blanco, el laurel (opcional), cocinamos a fuego medio y cuando haya reducido las servimos y listas para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya