El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Salchichas encebolladas

4 raciones 635 kcal

Ingredientes

- 2 cebollas buenas
- Un buen chorro de aceite de oliva
- Salchichas de cerdo, la cantidad que se quiera
- Sal al gusto
- Un buen toque de pimienta negra recién molida
- Un buen toque de pimentón dulce
- 1 cucharada de tomillo molido
- Un poco de ajo o ajo granulado
- 1 vaso y medio de vino blanco

POR RACIÓN

Proteínas	22 g
Grasas	49 g
Hidratos	13 g
Fibra	2,2 g

Elaboración

1. Cortamos dos cebollas buenas en juliana
2. Reservamos todo en un bol
3. Añadimos sin miedo un buen chorro de aceite de oliva en la olla y la calentamos a fuego máximo
4. Cuando el aceite esté bien caliente, añadimos la cantidad de salchichas de cerdo que queramos
5. Giramos las salchichas con cuidado y tapamos
6. Reservamos las salchichas
7. Bajamos el fuego al mínimo y añadimos la cebolla
8. Esperamos a que espese un poco
9. Cuando la cebolla haya espesado, añadimos sal al gusto
10. Añadimos un buen toque de pimienta negra recién molida, un buen toque de pimentón dulce y el equivalente a una cucharada de tomillo molido
11. Removemos para que todo se mezcle bien
12. Añadimos las salchichas

13. Tapamos y dejamos cocer tres minutos más para que la salchicha absorba bien el sabor
14. Añadimos un poco de ajo o ajo granulado, al gusto
15. Cuando hayan pasado tres minutos y todo esté muy almibarado, añadimos un buen vaso de vino blanco encima
16. Ponemos el fuego a medio y dejamos hervir a fuego lento un poco sin tapar para que el alcohol se evapore
17. Cuando el líquido se haya reducido a la mitad, apagamos el fuego
18. Ponemos una buena porción de salchichas en el plato de la abuela, como base
19. Con ayuda de una cuchara, tomamos mucha salsa y la vertemos por encima

RECOMENDACIONES

Se puede acompañar con arroz o con lo que se prefiera. Se puede usar la misma cantidad de agua que de vino blanco. Se recomienda mojar el pan en la salsa.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu