Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Salchichas al vino

15min · 2 raciones · 772 kcal

Ingredientes

- 1 paquete de longanizas o salchichas
- 1 hoja de laurel
- 1 vasito de vino blanco
- 1/2 cebolla
- 1 ajo
- 1 cucharadita de maizena para espesar (opcional)
- 1/2 vaso de caldo de carne o pollo (opcional)
- Unas gotitas de salsa perrins (opcional)
- Sal
- Pimienta en grano
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	34 g
Grasas	62 g
Hidratos	12 g
Fibra	0,7 g

Elaboración

1. Troceamos la cebolla y la añadimos a una olla, sofreímos unos minutos y después añadimos la hojita de laurel, el ajo y seguimos removiendo.
2. Pasados unos minutos añadimos las longanizas.
3. Después añadimos el vino blanco, el caldo, la salsa perrins, sal y pimienta. Dejamos que se haga 3 minutos a fuego alto. Removemos y tapamos a fuego medio-bajo 10 minutos.
4. Si queremos la salsa más líquida retiramos del fuego, sino dejamos 5 minutos más.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta