Bocaditos de salchicha caramelizada

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bocaditos-de-salchicha-caramelizada

Preparación

En una sartén mediana, ponga el jugo de granada, la salsa de tomate y una pizca de Tabasco a ebullición. Hervir durante 2-3 minutos o hasta que se convierta en jarabe. Añadir la salchicha cortada en rodajas con la salsa y cocine a fuego alto, dando vuelta las rodajas de vez en cuando, hasta que la mezcla se reduzca casi por completo y cubra la salchicha, unos 2-3 minutos. Servir con palillos de mandera o en la parte superior de galletitas. Disfrute!

Ingredientes

- 370 gramo/s Salchicha (chorizo)
- 1/2 taza/s Jugo de Granada (granada procesada)
- 1 cucharada/s Salsa de tomate
- 1 poco Salsa Tabasco

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Agridulce, Appetizer-Entrada