

# Pinchos de salchichas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pinchos-de-salchichas>

## Preparación

Calentar la sartén a fuego medio y echar aceite de aerosol. Una vez caliente, añadir los cortes de salchicha aproximadamente 2 dedos cada corte. Dejar durante 8 minutos. Para formar los pinchos, colocar una hoja de albahaca, pimiento asado, tomate seco, alcachofa y la salchicha.

## Ingredientes

- 1 poco Aceite en aerosol
- 12 Salchichas (tipo italiana preferentemente)
- 1/2 taza/s de hojas de Albahaca fresca
- 1-2 Pimientos rojos asados
- 2/3 taza/s Tomates secos
- 1 lata corazones Alcachofa-Alcaucil

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Vegetales, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Snacks

