

Salchicha al vino tinto



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 3min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 18min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salchicha-al-vino-tinto>

Preparación

Cortar las salchichas en cuatro tiras de 20 cm de largo cada una. Enrollarlas en forma de espiral y atravesarlas, de lado a lado y por el costado, con palillos largos de madera previamente humedecidos. Dentro de una sartén grande, dorar las salchichas en su propia grasa de un lado y del otro; retirar; y reservar. En la misma fuente, incorporar el vino y el romero y, a fuego suave, dejar reducir hasta que el alcohol haya evaporado. Acomodar dentro las salchichas nuevamente, dejar que se calienten por cinco minutos, retirar y servir con puré de papa. Fuente y foto:



Ingredientes

- 750 gramo/s Salchicha parrillera
- 120 cc. Vino tinto
- 1 puñado/s Romero

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia