

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 gr. de chorizos frescos pequeños
- 250 ml. de vino blanco

**Preparación:**

## Paso 1

En primer lugar, separamos los chorizos unos de otros. Hay gente que los fríe antes, pero yo no lo veo necesario, porque quedan más resecos y con menos sustancia. Ponemos una cazuela con el vino blanco a fuego medio e incorporamos los chorizos. Subimos el fuego y dejamos que hierva el caldo durante cinco minutos. Después, bajamos la intensidad del fuego y dejamos que los chorizos se vayan haciendo lentamente, hasta que todo el vino se haya consumido. No es necesario poner en ningún momento aceite o sal. Vertemos el contenido de la cacerola en un recipiente de barro, para que guarde más el calor, e incluiremos la salsita que se ha formado en el fondo de la cazuela, que procede de la grasa del chorizo y es lo que le aportará un sabor único al plato. Resulta perfecta para mojar pan.