

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 resacos 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.