

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 bandeja de salchichas frescas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 150 gramos de nueces
- un vaso de vino blanco
- Laurel, pimienta, clavo
- Aceite • Sal

**Preparación:**

## Paso 1

En una cazuela del tamaño de las salchichas echamos la cebolla picada y el pimiento. Echamos aceite y ponemos a sofreír todo. A los pocos minutos echamos las salchichas y dejamos que se hagan lentamente. Agregar los clavos, pimienta, sal y el vino blanco. Dejar hacer 10 minutos. Agregar las nueces peladas y dejar unos minutos. Apartar y servir