

Creador: Penny **Recetizador:** feli bergillos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Rico y muy sencillo

Ingredientes para 2 personas :

- 2 o 3 por persona de Salchichas
- 1 Cebolla picada
- 1 Pimiento verde
- 2 Dientes ajo
- 1/2 vaso de Vino blanco
- Pimienta negra en grano
- Perejil
- Laurel
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla y los pimientos y pocharlos con los ajos en una sartén con aceite. Dejar pochar unos 5 minutos

Paso 2

Cuando esté todo pochadito, echa las salchichas y dóralas un poco. Añade el vino blanco y todas las especias y cuece todo hasta que el caldo esté espesito. Cuidado, no cocer demasiado que sino quedan las salchichas duras; 10 o 15 minutos a fuego lento es más que suficiente.

Paso 3

Se puede servir con puré de patata o con arroz blanco.