slchichas al vino con cebolla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

dorar a fuego fuerte las salchichas cuando esten en ese aceite freir la cebolla en juliana cuando esten transparente echar el vaso de vino y las salchiches y tenerlas 10 minutos a fuego lento .Sevir espolvoreadas con perejil fresco

Ingredientes para 2 personas :

- 8 salchichas frescas
- - 1 cebolla grande
- 1 vaso vino blanco
- - Perejil fresco
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

estan muy buenas