

**Creador:** karmela **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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