Salchichas Frescas a mi Manera

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

Creador: Anoqui



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

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 8 Salchichas frescas
- 1 Vaso de vino
- 1 Cebolla mediana
- 4 Champiñones
- 1 Calabazin
- 1/2 lata de Tomate natural triturado
- Aceite de oliva
- Sal, Pimienta
- - Perejil fresco

Preparación:

Paso 1

Pelamos y picamos la cebolla, el calabazin y los champiñones. En una cazuela ponemos 4 o 5 cucharadas de aceite de oliva. ponemos la cebolla a pochar, luego ponemos el calabazin y los champiñones, mientras se van haciendo cortamos las salchichas en trozos de unos 2 centimetros y los agregamos a la cazuela, reogamos hasta que las salchichas esten un poco hechas y ponemos el vaso de vino, Lo dejamos reducir a fuego medio. Una vez reducido el vino ponemos la 1/2 lata de tomate, sal y pimienta. Lo dejamos cocer a fuego suave hasta que reduzca. Servimos en el plato y espolvoreamos perejil fesco picado. Y a comer