

**Creador:** karmela **Recetizador:** Herminia Ruiz G



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

rehogar la cebolla muy picadita trocear las patatas y las salchichas y rehogar junto con la cebolla y añadir un chorrito de vino blanco el ajo en polvo y laurel y cubrir con agua cocer 30 35 minutos mas o menos a fuego lento

## Ingredientes para 4 personas :

- - 1 Kg. de patatas
- 500 gm salchichas rojas
- 1 cebolla
- 1 chorrito de vino blanco o coñac
- ajo polvo
- , aceite de oliva y sal.

## Preparación:

### Paso 1

se puede hacer con salchichas blancas si no te gusta el pimenton