

Creador: karmela **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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