

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Inmaculada Ramo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

usar un vino bueno

Descripción:

facil,rapido y para mojar!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 1k salchichas frescas
- 1 cebolla grande
- pimienta en grano
- 1 hoja de laurel
- 1 copa de vino blanco
- aceite
- 1 diente de ajo

Preparación:

Paso 1

picar el ajo y la cebolla en juliana, en una sartén con aceite freirlo hasta que esté blandita añadir el laurel las salchichas un poco de sal y la pimienta. cuando las salchichas cojan un poco de color añadir el vino y dejar a fuego medio unos 5 min según como de espesa queráis la salsa.