

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Susana Puente



**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 este 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.