

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bandeja de salchichas frescas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 150 gramos de nueces
- un vaso de vino blanco
- Laurel, pimienta, clavo
- Aceite • Sal

Preparación:

Paso 1

En una cazuela del tamaño de las salchichas echamos la cebolla picada y el pimiento. Echamos aceite y ponemos a sofreír todo. A los pocos minutos echamos las salchichas y dejamos que se hagan lentamente. Agregar los clavos, pimienta, sal y el vino blanco. Dejar hacer 10 minutos. Agregar las nueces peladas y dejar unos minutos. Apartar y servir