BUTIFARRA AL VINO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BUTIFARRA
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 1 VASO de VINO BLANCO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

TRITURAR LA CEBOLLA CON LA PICADORA Y DORARLA EN UNA CAZUELA DE BARRO CON EL ACEITE

Paso 2

INCORPORA LA BUTIFARRA Y FREIRLA DURANTE 3 MINUTOS SAZONAR AL GUSTO

Paso 3

AGREGA EL VINO Y DEJAR COCINAR DURANTE 5 MINUTOS , SERVIR CALIENTE