

patatas con salchichas al horno



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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

deliciosa receta y muy rápida. ánimo!

Ingredientes para 4 personas :

- 8 salchichas de carnicería
- 1/2 kilo de patatitas de las pequeñas
- 2 ajos
- 100 ml de vino blanco
- un buen chorro de aceite
- sal y especias

Preparación:

Paso 1

se cortan las patatitas (si se quiere no hace falta pelarlas) en gajos, y las salchichas se cortan en trozos, se pone todo en el recipiente para horno. Precalentamos el horno a 200° se pelan los ajos y se machacan con el mortero. se añaden los ajos, el vino, la sal y las especias y se mete al horno Comprobar de vez en cuando para ver cuando está hecho, como unos 20-30 min