

## patatas con salchichas al horno



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Leonor Milla Mo



**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