



<https://www.mepillasquisando.com>



SALCHICHAS FRESCAS AL VINO BLANCO



INGREDIENTES:

- 12 Salchichas frescas.
- 1 Cebolla.
- 4 Ajos
- 1 hoja de Laurel.
- 1 Caso de Vino blanco.
- 250 ml. De Caldo de Pollo.
- Sal y Pimienta negra en grano.

ELABORACIÓN:

Sofreímos los ajos y la cebolla cortada en juliana, el laurel y los granos de pimienta negra. Un antes de que esté pochado, agregamos las salchichas y las doramos. Una vez doradas las salchichas y la cebolla pochada, añadimos el tomillo, el perejil y el vino. Dejamos que evapore el alcohol. A continuación agregamos el caldo de pollo y dejamos que cuezan unos 15 minutos a fuego lento. Acompañamos con patatas fritas en gajos.

<https://www.mepillasquisando.com>