



Salchichas a la cerveza

Descripci3n



Esta vez las salchichas elegidas son de potro con un poco de pollo, las hacen en la carnicerÃa. Pero ya sabÃ©is que las recetas dan una idea de preparasi3n y que podÃ©is cambiar y aÃ±adir lo que os guste.

Es una receta sencilla y de Â«cosecha propiaÂ».

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 750 gr de salchichas. Vuestras favoritas.
- 1/4 de cebolla mediana.
- 1 diente de ajo.
- 250 ml de cerveza. La que os guste, aunque es una buena ocasi3n para utilizar esa que anda rodando por la despensa.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva, sal, ramillete de perejil.

Preparaci3n:

Pelamos, limpiamos y troceamos las verduras finamente. Las ponemos en una olla grande, baja y ancha con un chorro de aceite de oliva. Llevamos al fuego y pochamos.



Cuando empiecen a tomar color incorporamos las salchichas (salpican un poco), dejamos que se doren por todas sus caras.



default watermark

Y añ±adimos el perejil picado y la cerveza. Dejamos reducir la salsa durante 10 minutos, rectificamos de sal y apartamos del fuego.



Serviremos calientes. Apetitosas ¿verdad?



Consejo: Se pueden hacer perfectamente con dos días de antelación, cogen mejor los sabores. Si queremos se le puede añadir un poco de salsa de tomate para que coja otro color, o mas verduras, en fin? A vuestro gusto.

Seguimos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

Visita nuestra web: www.masqpostres.es

Mándanos tus opiniones, dudas, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

O suscríbete si quieres recibir de manera instantánea nuestras nuevas recetas. Puedes hacerlo pinchando en «Suscribir», la parte superior derecha del blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

octubre 19, 2016

Autor

admin

default watermark