

Salchichas de potro y pollo a la sidra

Descripción

Esta es una receta de «cosecha propia». Las salchichas las he comprado en la carnicería de potro de la calle Perez Galdás. Las hacen ellos y las tienes solo de pollo y de potro con pollo. He comprado una botella pequeña de sidra natural.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 600 gr de salchichas de potro y pollo.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 porreta pequeña (las ramas verdes de la cebolleta). Opcional.
- * 1 puerro pequeño.
- * 1 clavo de especia.
- * 1/2 de una botella de sidra natural de 37,5 cl.
- * Aceite de oliva, sal y pimienta.



Preparación:

Lavamos, troceamos la verdura y reservamos.

En una olla baja y ancha, pochamos el ajo, la cebolleta y el clavo. Cuando se doren añadimos la porreta y el puerro, salpimentamos y dejamos que poche todo.





Añadimos las salchichas, les dejamos dorar por todos los lados y regamos todo con la sidra. No hace falta que las cubra. Vamos removiendo para que se mezclen los sabores y la sidra pierda el alcohol, durante cinco minutos.

default watermark



Y listo, ya las tenemos hechas!!!!



Consejo: Como en todos los guisos el reposo!..Las haremos la vÃspera a su consumo.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n

julio 13, 2015

Autor

admin

default watermark