

## Receta de Salchichas Frescas al Vino

### *Ingredientes (para 4 personas)*

- 1 kg de salchichas frescas (ajusta según el número de comensales: 500 g para 2 personas, 1.5-2 kg para más).
- 1 cebolla mediana.
- 1 pimiento verde o rojo (opcional, según gusto).
- 1 hoja de laurel.
- 1 pizca de comino (opcional).
- 1 vasito pequeño de vino blanco (aproximadamente 100 ml).
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal (puedes usar sal yodada, ideal para personas hipertensas).
- Agua (suficiente para cubrir las salchichas).
- **Acompañamiento sugerido:** arroz blanco, patatas fritas o cocidas.

### *Preparación*

- 1. Preparar las salchichas:**
  - a. Retira la cuerda que une las salchichas, si la tienen.
  - b. Puedes dejarlas enteras o cortarlas en trozos según prefieras (no se deshacen al cocinarlas).
- 2. Sofrito:**
  - a. Pela y pica finamente la cebolla. Si usas pimiento, lávalo, quítale las semillas y córtalo en tiras o trozos pequeños.
  - b. En una cazuela, calienta un chorrito de aceite de oliva a fuego medio.
  - c. Añade la cebolla y el pimiento (si lo usas) y sofríe hasta que estén dorados y tiernos (unos 5-7 minutos).
- 3. Cocinar las salchichas:**
  - a. Incorpora las salchichas al sofrito y dóralas ligeramente, removiendo para que se cocinen por todos lados (unos 3-4 minutos).
  - b. Vierte el vasito de vino blanco y deja que evapore el alcohol (1-2 minutos).
  - c. Añade una pizca de sal, la hoja de laurel y el comino (si lo usas).
- 4. Cocción final:**
  - a. Cubre las salchichas con agua, justo hasta que queden sumergidas.

- b. Cocina a fuego medio-bajo durante 15-20 minutos, hasta que las salchichas estén tiernas y la salsa haya reducido un poco. Remueve ocasionalmente para que no se peguen.
  - c. Prueba y ajusta la sal si es necesario.
5. **Servir:**
- a. Sirve las salchichas calientes acompañadas de arroz blanco, patatas fritas o cocidas, según prefieras.

### **Consejos**

- **Personalización:** Si no te gusta el pimiento, puedes omitirlo. El comino es opcional, pero aporta un toque especial.
- **Salsa más espesa:** Si prefieres una salsa más reducida, cocina unos minutos extra a fuego lento o destapado.
- **Conservación:** Puedes guardar las salchichas en la nevera hasta 2 días en un recipiente hermético. Recalienta a fuego bajo antes de servir.