vinetur

Receta: salchichas al vino

miércoles 6 de noviembre de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Ingredientes (para 2 personas):

-6 u 8 salchichas frescas (depende de lo comilón que seas)

-1 cebolla mediana (unos 200 gramos)

-1 diente de ajo

-1 hoja de laurel

-1 vaso de vino blanco (250 ml)

-1 vaso de caldo de pollo (250 ml)

-4 cucharadas de aceite de oliva (40 ml)

-1 cucharada pequeña de sal

Preparación:

Vamos a utilizar un par de sartenes para preparar esta receta. Coge una de tamaño entre mediano y grande para la cebolla y el ajo y otra sartén mediana para las salchichas. Pela el diente de ajo, córtalo en rodajas finas y resérvalo aparte. Pela la cebolla y pícala finamente.

En una sartén pon dos de las cuatro cucharadas de aceite, la cebolla, la hoja de laurel y media cucharada pequeña con sal. Pon a fuego medio para que se poche la cebolla y cuando lleve 5 minutos añade el ajo que teníamos reservado.

Mientras se pocha la cebolla prepararemos las salchichas. En una sartén ponemos las otras dos cucharadas de aceite, añadimos las salchichas (o longanizas) y las dejamos a fuego medio que se vayan haciendo poco a poco.

Cuando la cebolla esté pochada sube el fuego de las dos sartenes. Queremos que la salchichas y la cebolla cojan un poco de color, pero con cuidado de no quemar la cebolla. Cuando la cebolla haya cogido un poquito de color le añadimos las salchichas y el vaso de caldo (si está caliente mejor).

Echamos el vaso de vino en la sartén donde estaban las salchichas y lo ponemos a fuego fuerte. Cuando hierva arañaremos el fondo de la sartén con una cuchara de madera para arrastras los jugos que haya soltado la salchicha. Dejamos que se evapore

el alcohol del vino blanco durante un par de minutos y lo añadimos a la sartén con la cebolla, el ajo, las salchichas y el caldo de pollo.

Ahora solo nos queda dejar a fuego medio hasta que reduzca todo el líquido y nos quede una salsa muy densa. Cuando esté la salsa en su punto prueba de sal, si el caldo de pollo estaba salado quizás no necesites más, pero si no llevaba sal quizás necesites añadir la media cucharada de sal que tenemos reservada. Y listo, ¡fuera de la cocina y a comer!.

Fuente: receta original del blog Javi Recetas. La fotografía también pertenece a él.