Chorizos a la Pomarola



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Hojas de Laurel: 3 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Orégano: 1 cda
Cebolla picada: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Chorizo de cerdo: 10 Unidades
Morrones picados: 250 grs
Salsa de tomate: 500 cc
Sal y Pimienta: c/n
Tomate cubeteado: 300 grs

Preparación de la Receta

- *Hervir* los chorizos (15 minutos para que luego no se desarmen) ; pincharlos con un palito de brochette y en una sartén con aceite *dorar* los chorizos por sus lados.
- Reservar.
- En una *cacerola* con aceite de oliva *saltear* cebollas, morrones y *ajo* (todo picado) hasta hacer un sofrito (10 minutos).
- Añadir salsa de tomates, *laurel*, *orégano* y cocinar (10 minutos).
- *Condimentar* la salsa con sal y pimienta.
- Agregar los chorizos y cocinar hasta que estén listos (10 minutos).
- Servir en fuente con pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chorizos-a-la-pomarola