

Salchichas con cebollas caramelizadas y migas con naranja



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Naranja: 1 Unidad

Cebollas moradas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Cerveza: Cantidad necesaria

Pan duro: 1 Unidad

Salchichas: 500 g

Azúcar Negro: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Cortar las cebollas en juliana y caramelizarlas en una sartén con aceite y azúcar.
- Por otro lado, cortar el pan en rodajas para las migas y rociar con un poco de cerveza.
- En una sartén con aceite, *dorar* el *ajo* laminado, incorporar la ralladura de **naranja** y el pan
- A final, añadir unos gajos de *naranja* que hemos pelado previamente Salpimentar.
- Retirar las migas a un bol y *dorar* las salchichas en la misma sartén con un poco de aceite.
- Servir las salchichas con las migas y las cebollas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salchichas-con-cebollas-caramelizadas-y-migas-con-naranja>