

Salchichas con cebollas caramelizadas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Cerveza: 1 Chorrillo

Pimienta: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Cebollas moradas: 2 Unidades

Azúcar moreno: 1 cda

Ajo: 1 Diente

Naranja: 1 Unidad

Salchichas frescas (de carnicería): 1/2 kg

Trozo de pan duro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos las cebollas en juliana y las caramelizamos en una sartéute

- N con aceite y azúcar.
- Por otro lado, cortamos el pan en rodajas para las migas y las salpicamos con un poco de cerveza.
- Por otro lado, en una sartén con aceite, doramos el *ajo* laminado
- Luego, incorporamos la ralladura de *naranja* y, por último, los gajos de *naranja*.
- A continuación, retiramos las cebollas y doramos las salchichas a la *plancha* con un poco de aceite.
- Servimos las salchichas con las migas y las cebollas.

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