Salchichas con Tomates y Hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Piñones: 1 Puñado
Romero fresco: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo fresco: c/n
Dientes de ajo: 3 Unidades
Rebanadas de pan: 4 Unidades
Salchichas frescas: 300 Gramos
Tomates en conserva: 300 Gramos
Vino Blanco: 300 miliitros

Chips de verduras

BATATA: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una fuente poner las salchichas, el vino blanco, los tomates, las hierbas, sal y pimienta
- Hornear 25 minutos a 180 ºC
- Cortar en tiras el pan y freír en una sartén con aceite con dientes de *ajo*.
- Tostar los piñones en la sartén.

Chips

- Cortar con una mandolina láminas de *zanahoria* y *batata*.
- Freír en abundante aceite, escurrir el exceso de aceite y *sazonar*.

Armado

- Servir las salchichas con la salsa que han hecho y poner por encima los piñones, el pan frito y acompañar con los chips de verdura.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchichas-con-tomates-y-hierbas