

# Salchichas crujientes

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:**

**Leche:** 300 ML.

**Queso Parmesano:**

**Sal:**

**Tomates semi secos:** 2 Unidades

**Tomillo fresco:**

**Brotes:**

**Harina:** 100 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta:**

**Salchichas frescas:** 5 Unidades

**Mostaza:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 220°C.

### Para comenzar

- Cortar la *cebolla* en juliana y dorarla con el *ajo* laminado en una sartén
- Salpimentar.
- Mientras tanto, preparar la mezcla de *harina*, leche, *huevo*, sal, pimienta, *tomillo* y *mostaza*
- Remover.
- Cuando la *cebolla* y el *ajo* estén dorados, incorporar las salchichas y seguir cocinando todo
- Dejar un minuto e introducir el contenido en una cazuela apta para horno.
- Verter la mezcla que preparamos anteriormente sobre la cazuela y hornear a 220°C durante 18 minutos.
- Cortar los brotes de ensalada y colocarlos en un bol
- Cortar láminas de parmesano y agregarlas.
- Cortar los tomates semisecos y añadirlos al bol de la ensalada
- Salpimentar y *condimentar* con *vinagre* de Módena y aceite
- Remover.
- Servir las salchichas y acompañar la ensalada.

