

Salchichas parrilleras

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Croutons de pan: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Salchicha parrillera: 1 k

Preparación de la Receta

- Cortamos las tiras de salchicha parrillera de 20 cm y formamos espirales con la ayuda de una sartén usada como molde
- Mantenemos la forma con la ayuda de 2 palitos de brochete y cocinamos a temperatura media a las brasas de leña (quebracho colorado y espinillo).
- Luego, le retiramos los palitos de brochete a una de las salchichas, llevamos a la sartén con la que se le dio forma y en el centro agregamos un poco de aceite de oliva y los dos huevos para que se frían
- Terminamos con unos croutons al *ajo* y servimos en la misma sartén.

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