

Salchichas con salsa de tomate

Ingredientes	Para 20	Para 15	Herramientas
salchicha cerdo ibérico (3x pax)	120 un	50 un	Cazuelas
salsa de tomate (2 bote)	1,5 kg	1,200 k	Espátula
ajo	35 g	25 diente	
tomillo seco	6 g		
aceite de oliva 0,4°	150 g	100 g	Cuchara servicio
guindilla		2	
vino rancio	350 g	100 g	Pinza servicio

Elaboración

1. Chafar los ajos con piel
2. Cocer las salchichas en la cazuela con los ajos unos 10 min.
3. Cuando estén doradas, añadir la guindilla, el tomillo y desglasar con el vino rancio.
4. Añadir la salsa de tomate y dejar cocer otros 10 min a fuego medio.

Tiempos:

14:20 h pelar y machacar los ajos

14:25 h cocer las salchichas con los ajos y tomillo

14:30 h desglasar con el vino rancio

Añadir la salsa de tomate y cocer 15 min más