

O mosteiro

Escrito por Elradrieni - 28/04/2021 04:52

Hola amigos aquí les dejo una receta hecha con chorizos gallegos. Se llama chorizos gallegos al vino blanco. Realmente exquisita y muy fácil de preparar solo lleva 4 chorizos gallego, 3 vasos de vino, medio vaso de agua blanco, tomillo, pimienta negra, sal, 4 huevos y 5 papas. La preparación es la siguiente: En una olla colocas los 3 vasos de vino blanco, el medio vaso de agua, el tomillo, la pimienta negra y la sal. Pinchas el chorizo con un tenedor para que se mezcle la grasita con el vino, así puede dar un aroma muy agradable, se ponen los chorizos en la olla por 20 min cuando lo pinchemos y estén tiernos se sacan y se reserva un vaso de salsa y el resto se lo echamos a los chorizos. En una sartén se coloca la salsa reservada un poco de aceite y mezclamos, con ese aceite freímos los huevos y las papas. Listo se sirve y te deleitas.

=====