

## salchichas estofadas al Pedro Ximénez



Ingredientes para 4 personas:

16 salchichas al gusto (cerdo, mixtas, pollo)

2 cebollas moradas

1 cucharadita de azúcar moreno o panela

12 patatas baby

200 ml de Pedro Ximénez

200 ml de caldo de carne

sal, AOVE

Preparación:

En una cazuela baja y apta para horno  
freiremos las salchichas.

Retiramos y pochamos la cebolla morada cortada  
en juliana, a la que añadiremos el azúcar  
moreno o panela.

Añadimos las patatas lavadas y troceadas en  
gajos, salteamos 5 minutos.

Vertemos el Pedro Ximénez y cocinamos  
alegremente durante otros 5 minutos para que  
se evapore el alcohol. Añadimos el caldo de  
carne y las salchichas, llevamos a ebullición  
durante 5 minutos.

Después, horneamos a 180° durante 20 minutos.  
Si dejamos reposar unas horitas aún estará más  
rico.

[Con las zarpas en la masa](#)