

Receta de Salchichas con Puré al Horno

13 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una receta sencilla de preparar y que queda muy rica, se trata de unas **Salchichas con Puré de Patatas al Horno** que seguro que será del agrado de tod@s vuestros comensales.

Ingredientes

- Salchichas blancas frescas (medio Kg)
- Vino blanco (un vasito)
- Puré de patatas (800 grs)
- Queso rallado (100 grs)
- Nuez moscada

Modo de Preparación

1. Cocer las patatas peladas, una vez cocidas aplastarlas con un tenedor echando un poco de aceite de oliva y sal al gusto
 2. Ponerlas en una fuente apta para horno
 3. Trocear las salchichas y saltearlas en una sartén con un poco de vino blanco y colocarlas encima del puré
 4. Espolvorear el queso rallado y la nuez moscada
 5. Meter a horno caliente a 180° hasta que el queso esté doradito
 6. Servir y....buen provecho!!!
-