

SALCHICHAS encebolladas



RACIONES: 4

Programa: Risottos medio

Calorías por porción (con 12 porciones): 659 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 35 min

AutoCook Pro - 35 min

Ingredientes:



0.5 kg de salchichas frescas



2 cebollas pequeñas



2 hojas de laurel



20 ml de vino blanco



4c.s. de aceite de oliva



Sal y pimienta molida

Preparación:

- Limpia y corta la cebolla en rodajas.
- Echa 2 c.s. de aceite de oliva en la olla del AutoCook. Selecciona el programa **Risottos** y la opción **Medio**, ajustando el tiempo a 10 minutos y la temperatura a 160°C. Pulsa el botón de **Inicio** para dar comienzo a la **fase 1**. Sofríe las salchichas en dos tandas con la **tapa abierta**.
- Cuando suene la señal, sin apagar el AutoCook, retira las salchichas de la olla y resérvalas.
- Incorpora 2 c.s. más de aceite de oliva, añade la cebolla, una pizca de sal y el laurel. **Cierra la tapa** y pulsa el botón de **Inicio** para dar comienzo a la **fase 2**. Ve removiendo de vez en cuando.
- 7 minutos antes de terminar el programa, **abre la tapa** e incorpora el vino blanco y deja la tapa abierta hasta que suene la señal.
- Añade las salchichas, salpiméntalas y **cierra la tapa**. Ajusta el tiempo a 5 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio** para dar comienzo a la **fase 3**. Deja cocinar las salchichas con la **tapa cerrada**.
- Cuando suene la señal, saca las salchichas y sírvelas. Puedes acompañar las salchichas con arroz o puré de patatas.

Consejo de Bosch:

Para que el plato sea más sabroso puedes elegir unas salchichas de carne trufadas. Una deliciosa receta.