|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES* 16 salchichas o longanizas frescas (4 por persona)
* 1 cebolla grande o 2 medianas
* 3 dientes de ajo
* 1 pimiento rojo
* 1/2 l. de vino blanco aromático (en mi caso un albariño gallego)
* Aceite de oliva virgen extra Abril Selección (el justo para sofreír los vegetales y un chorrito para las patatas)
* Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)
* 6 patatas grandes
* Opcional, perejil fresco picado para decorar
 | Salchichas o longanizas al vino |

PREPARACIÓN DE LAS SALCHICHAS AL VINO

1. Picamos la cebolla y el pimiento rojo en cuadraditos pequeños, muy finos, para que se nos deshagan en la cocción y ayuden a espesar la salsa. Pelamos los ajos, a mi me gusta darles un golpe seco sin llegar a romperlos, para que se quiebren un poco y den más sabor. Si no os gusta encontrarlos en el plato, cortadlos en rodajas finas o bien picaditos. Reservamos.
2. En una sartén grande añadimos un poco de aceite de oliva virgen extra Abril selección y pochamos la cebolla y el pimiento rojo. Cuando veamos que están blanditos (unos 5 minutos), añadimos los ajos y las salchichas que previamente hemos pinchado con un tenedor. Cocinamos todo a fuego medio y en cuanto veamos que las salchichas blanquean les damos la vuelta para que se frían por los dos lados. Salpimentamos.
3. Añadimos el vino blanco que debe cubrir totalmente las salchichas. Le damos caña al fuego, lo ponemos al máximo, y cuando comience a hervir bajamos a la mitad la temperatura. El sabor de esta receta tan sencilla reside en el vino blanco y las salchichas, así que emplead ingredientes de calidad. Un albariño o un ribeiro afrutado le darán un aroma delicioso al plato.
4. Probamos de sal por si fuese necesario añadir un poquito más. Cuando se evapore el alcohol del vino, arañamos el fondo de la sartén con una cuchara de madera para arrastras los jugos que haya soltado la salchicha. Si vemos que no queda nada de líquido podemos añadir un poco de agua, sólo un poquito, porque tiene que quedar una salsa muy densa.