Receta de Salchichas Frescas Gratinadas Al Horno

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica de Salchichas Gratinadas al Horno, que seguro hará las delicias de muchos e incluso de los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Salchichas frescas (cantidad según comensales)
- Nata líquida (200ml.)
- Vino tinto (medio litro para 8 salchichas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Queso rallado parmesano (200gr.)
- Pan rallado (100gr.)
- Aceite de oliva
- Perejil

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, freír las salchichas que queden bien doraditas
2. Cuando estén doradas, sacar y poner sobre una fuente para horno
3. En la misma sartén de freír las salchichas, echar el vino y la nata y dejar reducir a fuego lento unos minutos
4. Volcar la salsa por encima de las salchichas y poner el ajo picado , el pan rallado, el queso rallado y el perejil todo en este orden y hasta casi cubrir toda la bandeja
5. Precalentar el horno a 190 Grados y después introducir la fuente y mantener hasta que esté bien gratinado
6. Servir calientes y si queréis acompañadas de alguna verdura