



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1101 - SALCHICHAS ENCEBOLLADAS



### **INGREDIENTES:**

- 8 Salchichas.
- 6 Cucharadas de Cebolla picada.
- 50 gr. de Mantequilla o Margarina.
- 1 Vaso de Caldo de Carne.
- 2 Cucharadas de Jerez.
- 1 Sobre de Queso rallado.

### **ELABORACIÓN:**

Ponemos en un cazo la mantequilla y la cebolla. Cuando ésta apenas se ha dorado, añadimos el vaso de caldo y dejamos cocer hasta que está casi consumido. Pasamos esta preparación por un colador. Untamos de mantequilla o margarina una fuente de horno. Colocamos en ella las salchichas, echamos por encima la cebolla pasada, rociamos con el queso rallado y metemos durante 8 minutos a horno fuerte. Si es con gratinador, sólo 5 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>