Salchichas encebolladas

con patatas al eneldo y tirabeques salteados

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 30 min

2

Salchichas de cerdo

Eneldo

Patatas baby

Mayonesa

Tirabeques

Caldo de pollo

Cebolla

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, azúcar, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, bol mediano, sartén mediana, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Salchichas de cerdo* **14)**	225 gramos	450 gramos
Eneldo*	½ unidad	1 unidad
Patatas baby	320 gramos	640 gramos
Mayonesa **8) 9)**	2 sobres	4 sobres
Tirabeques	100 gramos	200 gramos
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	100 ml	200 ml
**Conservar en la nevera*		

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**374 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2670/ 638	715/ 171
Grasas (g)	43,6	11,7
de las cuales saturadas (g)	12,6	3,4
Carbohidratos (g)	35,0	9,4
de los cuales azúcares (g)	4,1	1,1
Proteínas (g)	21,7	5,8
Sal (g)	1,1	0,3

Alérgenos

8) Huevo **9)** Mostaza **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Cuece las patatas

En una olla, agrega las **patatas baby**, cubre con **agua** y agrega una pizca de **sal**. Lleva a ebullición y deja cocer durante 20-25 min o hasta que estén blandas. Luego, escúrrelas con ayuda de un colador.

2

Dora las salchichas

Pela la **cebolla** y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finitas. Pon una sartén a calentar con un chorrito de **aceite**. Añade las **salchichas** y cocina durante 3 min por lado o hasta que se doren. Retira y reserva en un plato.

3

Carameliza la cebolla

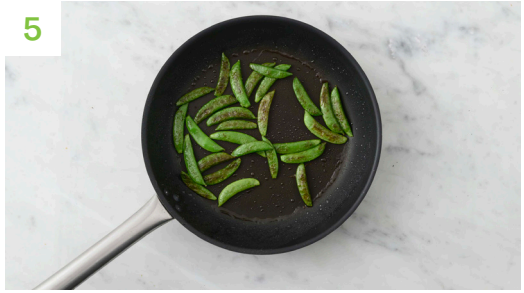
En la misma sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, añade la **cebolla**, **salpimienta** y cocina 8-10 min, removiendo, hasta que esté blanda. Añade el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina durante 1 min, hasta que se oscurezca. Una vez caramelizada, añade el **caldo de pollo** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Lleva a ebullición y añade las **salchichas**. Cocina todo junto 3-4 min. Reserva en un plato.

4

Prepara la mayonesa

Pica finamente la mitad del **eneldo** (doble para 4p). En un bol, mezcla la **mayonesa** junto con el **eneldo** y **salpimienta** al gusto. Corta las **patatas hervidas** por la mitad y mézclalas en la olla con la **mayonesa de eneldo**. Remueve bien para que las **patatas** queden cubiertas del **aderezo**.

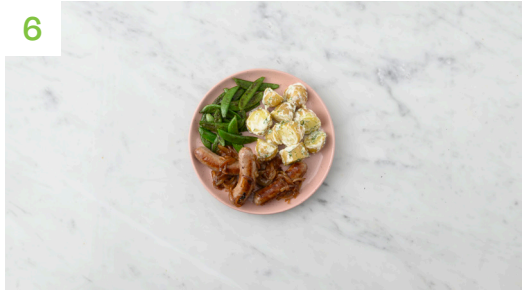
5



Saltea los tirabeques

Pon la sartén de nuevo a calentar a fuego fuerte con un chorrito de **aceite**. Una vez caliente, añade los **tirabeques** y saltéalos durante 2-3 min, hasta que se doren y queden crujientes.

6



Emplata

Sirve las **salchichas encebolladas** en un plato y coloca a un lado las **patatas al eneldo** y los **tirabeques**.

¡Que aproveche!