

Salchichas con pimiento y cebolla

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 17 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las salchichas frescas tienen alrededor de un 28% de grasa. Si sigue una dieta hipocalórica se aconseja elegir una pieza de carne magra para picar y preparar una hamburguesa como alternativa.

Modo express

1. Corte la cebolla y el pimiento en tiras.
2. Trocee las salchichas e introdúzcalas con el aceite a la cubeta. Agregue la cebolla, el pimiento y el ajo picado.

3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
4. Coloque las salchichas en un plato con el pimiento y la cebolla por encima.