

salchivino de Javier Aparicio Cornejo

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10 '
- 20 '
- 4

Modo express

1. Sofreímos el ajo y la cebolla y cuando estén doradas le echamos el vino.
2. Esperamos unos minutos a que el vino se vaya diluyendo y a continuación echamos las salchichas con la sal y el perejil programamos la Chef Plus

Induction en menú a fuego lento.