

Chorizo Picante al Vino

Ingredientes:

- 300 g de chorizo picante
- 200 ml de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva

Elaboración:

1. Cortar el chorizo en rodajas gruesas.
2. Calentar una sartén con un poco de aceite y dorar el ajo entero.
3. Añadir el chorizo y cocinar durante unos minutos hasta que suelte parte de su grasa.
4. Verter el vino tinto y agregar la hoja de laurel.
5. Cocinar a fuego medio hasta que la salsa reduzca y espese ligeramente. Servir caliente.