

## Salchichas a la veneciana

### Ingredientes

- 1 libra de salchicha fina
- Aciete
- Agua
- Sal
- tres cuartos de libra de papas cortadas y peladas
- Mantequilla
- Leche
- 1 huevo por cada redondel de salchicha

### Direcciones

- Una libra de salchicha fina se corta en pedazos de más o menos 25 centímetros, se arrollan formando unos redondeles, se prenden con dos palillos de dientes y se frien en aciete.
- Aparte se cocinan en agua y sal tres cuartos de libra de papas cortadas y peladas
- Se escurren una vez cocidas y se aplastan con una maquinita de hacer puré o con un tenedor
- Se le agregan cuatro cucharadas de mantequilla y media taza de leche caliente, se condimenta con un poquito de sal y se mantiene el calor.
- Se fríe un huevo por cada redondel de salchicha.
- Una vez todo listo se acomodan en una fuente los redondeles de salchicha, se les ponen encima los huevos fritos y alrededor el puré.

