

## Ingredientes

Salchichas: 300g

Cebolla: 1

Ajo: 2 dientes

Tomillo: 2 cdta

Sal

, , , , , , , , , ,

Pimiento: 2

Patata de guarnición: 10

Caldo de pollo: 400 ml

Perejil fresco: 10g

Pimienta

## Instrucciones

- Cortar las salchichas en rodajas, marcar en una pata baja y retirar
- Cortar el pimiento en tiras, la cebolla en cubos y sofreír con el tomillo, sal y pimienta hasta que coja color
- Añadir el ajo picado y las patatas cortadas en cuartos e integrar 2 min
- Poner el caldo de pollo\* y cocinar 25 min tapado a fuego suave
- El caldo debería de cubrir hasta el 80% de la comida
- Añadir las salchichas y cocinar destapado hasta que estén las patatas y reduzca el caldo
- Poner el perejil picado y remover