

Salchichon al horno



Esta receta la obtuve de Marcia, quien tuvo la genial idea de hornear salchichas parcialmente sumergidas en agua de Jacques Martin. Le di mi toque personal: usar caldo en lugar de agua.

Ingredientes

- 2-4 salchichones de cerdo
- 1 taza (240 ml) de zanahorias pequeñas
- 1 taza (240 ml) de champiñones
- 1/2 taza (120 ml) de caldo de pollo
- Lechuga, tomate, pepino, pimientos, limon para ensalada
- Sal y pimienta al gusto

Utensilios

- Bandeja para hornear honda
- Ensaladera

Preparación

- Precalienta el horno a 163 °C (325 °F).
- Coloca las salchichas, las zanahorias y los champiñones en una sola capa en la bandeja para hornear.
- Agrega el caldo; debe quedar suficiente para que 1/4 del salchichon quede sumergido.
- Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente una hora. Voltea los salchichones después de la mitad del tiempo.
- Mientras tanto, prepara y agrega la lechuga, el tomate, el pepino y los pimientos a la ensaladera.
- Para el aderezo, agrega de 1/2 a 1 limon, sal y revuelve.