



Longanizas al horno con patatas, cebolla y pimientos

- 5 Patatas
- 7 Longanizas frescas de cerdo, pollo o pavo
- 1 Cebolla dulce grande
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- Sal
- Pimienta negra molida
- Tomillo molido
- Aceite de oliva
- Vino blanco

1- Precalentar el horno, arriba y abajo a 200 °C.

2- Cortamos en trozos las longanizas.

3- Pelamos las patatas y cortamos en trozos iguales.

4- Pelamos la cebolla y partimos en trozos igual que los pimientos.

5- En una sartén con aceite de oliva virgen ponemos la cebolla, los pimientos y las patatas previamente salpimentados (lo hacemos en dos tandas). Los cocinamos a fuego lento durante unos minutos.

6- En una fuente de horno ponemos las longanizas junto con la cebolla, las patatas y los pimientos, regamos con vino blanco (opcional). Espolvoreamos con tomillo.

7- Dejamos 20 minutos en el horno a 180 °C a media altura. Removemos y cocinamos hasta que las patatas estén tiernas.