

Nueve maravillosas recetas de salchichas y chorizos

17/02/2024



El chorizo es un acierto en cualquier parrillada o plato en el que se incluya debido a que es un alimento que garantiza practicidad en la preparación y tiene un sabor notable que va muy bien con esos momentos en familia o con la visita de queridos amigos.

Entonces, para que estos momentos sean aún más especiales, es hora de aprender a preparar esta deliciosa **receta de salchichas en la airfryer**. Vea excelentes formas de preparar salchichas con la airfryer, asegurando el sabor y la salud en la mesa.

INGREDIENTES

- 1 kg de salchicha toscana
- mira lo sencillo que es este paso a paso de cómo hacer

- chorizo previamente pasado sin grasa ni suciedad: primero deberás separar las partes del chorizo, luego hacer 3 cortes diagonales en cada uno de ellos y colocarlos en el fondo de la cesta de la freidora de aire;
- luego ajusta la freidora a una temperatura de 200°C y coloca la comida en ella por 15 minutos, luego abre la freidora y observa el punto de la carne;
 - dejar los alimentos en la freidora otros 10 minutos, luego darles la vuelta para que se doren por ambos lados y dejar otros 10 minutos;
 - pasado el tiempo, retirar y servir las salchichas acompañadas de farofa o con otro acompañamiento de su elección.
-
- no apile las salchichas, ya que esto hace que la comida no se hornee por completo;
 - el tiempo empleado para preparar esta receta dependerá de la potencia de tu equipo, por eso es importante revisar el punto de comida cada 10 minutos, evitando que se queme.

ARROZ CON BUTIFARRA: VERSIONES IMPRESIONANTES Y MUY SABROSAS



En esta ocasión os traemos un plato sencillito, pero muy sabroso y económico que diversificará el menú de la semana sin que os cueste demasiado. ¡ Esta **receta de arroz con salchicha de pepperoni** es un capricho! Muy práctico para hacer cuando el tiempo apremia.

Esta opción se puede utilizar tanto como acompañamiento de un almuerzo con otros platos como también para merendar con amigos en un momento de relax. Es una preparación muy bromista que muy bien puede salvar la comida de fin de mes.

Te gusta la diversidad, ¿verdad? También tenemos más opciones aquí que puedes explorar y adaptar, así que echa un vistazo a otras 16 excelentes recetas también.

INGREDIENTES

- 800 g de salchicha toscana
- 100g de tocino
- 5 dientes de ajo, machacados o picados
- 1 cebolla picada
- 4 tazas de arroz

- $\frac{1}{2}$ pimiento verde cortado en cubitos
- $\frac{1}{2}$ pimiento rojo cortado en cubitos
- $\frac{1}{2}$ pimiento amarillo cortado en cubitos
- chile picante al gusto
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de cúrcuma molida
- cilantro al gusto
- Sal a gusto
- olor verde al gusto
- cebollín al gusto

MODO DE PREPARO

- Cortar el chorizo para llevar al fuego.
- En una sartén agregar el aceite y la salchicha.
- Mezclar el tocino con la salchicha y dejar sofreír hasta que todo esté dorado.
- Agregue 1 cebolla mediana picada.
- Agregue el arroz a la sartén.
- Pon 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de cúrcuma y sal al gusto.
- Agrega $\frac{1}{2}$ pimiento verde, $\frac{1}{2}$ pimiento rojo y $\frac{1}{2}$ pimiento amarillo.
- Poner el pimiento pepperoni, 2 cucharadas de cilantro, cebollino y olor verde al gusto, finalmente agregar el agua a la cacerola.
- Deja la sartén medio tapada y cuando el agua esté a punto de secarse, cierra la sartén y déjala a fuego lento hasta que se seque el agua y entonces tu receta estará lista.

RECETA CON SALCHICHA DE PEPPERONI

CON DIFERENTES COMBINACIONES PERFECTA PARA TODAS LAS COMIDAS



Condimentado con pimienta de Calabria, fue creado en Brasil por inmigrantes italianos, en el barrio de Bixiga. A menudo se utiliza en la preparación de pizzas.

¡La salchicha es deliciosa! ¡Súper fácil de hacer, es una excelente opción para cualquiera que busque una opción de “mezcla” simple y económica! Hoy les traje una opción ideal para el almuerzo en familia o los días de descanso, como es muy fácil, seguro les encantará.

Después de eso, descubra otras **recetas con salchicha de Calabria, simples y fáciles** para que varíe el uso de esta delicia brasileña y agregue más sabor a sus comidas.

INGREDIENTES

- 350 g de pasta penne, espagueti o lo que quieras
- 1 peperoni en rodajas

- 1 paquete de salsa de tomate
- 1/2 taza (té) de oliva
- 1/2 cebolla picada
- Aceite
- Olor verde
- Pimiento morrón picado (opcional)

MODO DE PREPARO

- En una olla con agua hirviendo, ya sazonada con sal, agrega la pasta y deja cocinar.
- En una sartén, caliente el aceite y agregue el pepperoni. Déjalo freír hasta que esté dorado.
- Agrega la cebolla y la aceituna y deja sofreír ambos, no dejes que se mueva para que no se queme.
- Cuando la cebolla esté dorada, añadir la salsa de tomate y mezclar hasta que espese.
- Para darle un toque especial, agregue el olor verde, revuelva y luego cocine por 3 minutos.
- Cuando la pasta esté en su punto, escurre toda el agua de la cocción.
- Mezcle la salsa con la pasta usando dos tenedores. ¡Y pronto! ¡Tu plato está listo!

**RECETA CON SALCHICHA TOSCANA MÁS
COMBINACIONES MEGA SABROSAS PARA
CUALQUIER COMIDA**



Imprescindible para las parrilladas dominicales de los amigos y las comidas familiares, se elabora con carne de cerdo y muy bien condimentada, incluyendo una variedad de pimientos.

Aquí hemos elegido una de nuestras **recetas de salchichas toscanas** favoritas . El complemento lleva patatas y se hace al horno, queda crocante y muy sabroso, además de práctico de preparar.

Después del primero, seleccionamos 18 formas diferentes de prepararlo. Los ingredientes son básicos, los que tenemos en casa, y puedes hacer diferentes combinaciones. ¡Elige tu favorito y lánzate a la cocina!

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite
- 6 papas medianas
- 800 gramos de salchicha toscana
- 1 sobre de salsa de tomate preparada
- Pimienta negra al gusto
- orégano al gusto

- Sal a gusto

MODO DE PREPARO

- Pelar y trocear las patatas. Colocar en un bol y sazonar con aceite, pimienta negra, orégano y sal al gusto.
- Mezclar bien y reservar.
- Engrasa una bandeja para hornear con aceite.
- Extienda la salchicha en el fondo del molde y, alrededor de las salchichas, extienda las papas sazonadas.
- Sobre las salchichas, extender el sobre de salsa de tomate listo.
- Cubrir con papel aluminio y hornear en el horno, precalentado a 180º, durante 40 minutos.
- Retire el papel de aluminio y hornee por otros 20 minutos.
- Está listo para servir.

El consejo aquí es servirlo con arroz muy esponjoso y una ensalada combinada de hojas, verduras y frutas.

CHORIZO □□RELLENO CON ALTERNATIVAS QUE CONQUISTARÁN A TU FAMILIA



i La **Receta de Salchicha Rellena** dejará a todos, incluyéndote a ti, con la boca agua!

Prepare esta carne súper sabrosa que todo brasileño ama en este momento para sus amigos y familiares.

Después de esta maravillosa receta, ¡hemos preparado una selección con las mejores versiones para que las hagas en varias ocasiones! Así, ¡tendrás un repertorio culinario para envidiar!

INGREDIENTES

- 15 salchichas toscanas precocidas;
- 250 g de queso mozzarella rallado;
- 3 tomates cortados en cubitos (sin semillas);
- 1/2 cebolla mediana;
- 1 taza de cebollín picado;
- 1 cucharada de pimienta de limón;
- Aceite de oliva (al gusto);
- orégano (al gusto);

MODO DE PREPARO

- En un recipiente coloca el jitomate, la cebolla y el cebollín y reserva;
- Agregue la pimienta de limón y mezcle bien;
- Coloca las salchichas en una fuente y corta cada una verticalmente, lo justo para rellenarlas;
- Poner el aceite de oliva sobre las salchichas y en las esquinas donde asoma el fondo de la fuente;
- Rellenar las salchichas con la mezcla reservada;
- Agrega la mozzarella rallada encima del relleno, lo suficiente para no derramar;
- Untar el orégano al gusto para dar el toque final;
- Déjalo en el horno por aproximadamente 50 minutos;
- ¡Llévalo a la mesa y compártelo con todos!

SALCHICHA HORNEADA Y VARIACIONES FÁCILES A LA HORA DEL ALMUERZO



¿Buscas una proteína para hacer el plato principal de una

comida familiar? ¡Así que echa un vistazo a esta **receta de salchicha asada al horno** porque es un capricho! Acompañado de papas súper sazonadas, tendrás los elementos principales de tu almuerzo o merienda para comer con amigos.

La salchicha es uno de los aperitivos más populares porque es rico en sabor, es fácil de hacer y el precio es mucho más agradable al bolsillo. No pierdas el tiempo, no. ¡Verificar! Si quieres tener más opciones de preparación y acompañamiento para otras ocasiones, te he separado otras 16 recetas que son una mejor que la otra.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mayonesa
- 200g de salsa de tomate
- 1 kg de salchicha toscana
- Jugo de 1/2 limón
- 6 papas medianas
- orégano al gusto
- 1 cebolla rallada
- Sal a gusto
- aceite de oliva al gusto

MODO DE PREPARO

- En un bowl, coloca la mayonesa, el orégano, el jugo de limón, la cebolla y agrega la salsa de tomate con una pizca de sal. Mezcla todo bien.
- Cortar las patatas en 4 trozos, colocarlas en el bol y sumergirlas en la mezcla.
- En una fuente para horno, echa un chorrillo de aceite de oliva para engrasar el espacio, luego reparte las patatas y las salchichas para que se mezclen.
- Unte un poco de la mezcla sobre las salchichas, cubra

todo con papel aluminio y coloque en el horno precalentado para hornear durante 30 minutos.

- Pasado ese tiempo, retira el papel aluminio, unta un poco más de salsa de tomate por encima de las salchichas y hornea durante 40 minutos.
- Retirar del horno y estará listo para servir.

Consejo:

Hervir las salchichas durante 10 minutos antes de cocinarlas y precocer las patatas. Además de eliminar parte de la grasa de la salchicha, se reduce el tiempo de horno.

RECETA CON SALCHICHA DE POLLO QUE INCLUYE MARAVILLOSAS PREPARACIONES PARA SU ALMUERZO



Después de un día súper ajetreado y ajetreado, lo último que nos apetece es pasar unas horas frente a los fogones, por lo que tener recetas prácticas y rápidas como las de salchichas de pollo que traemos en este artículo isiempre es la

mejor *idea* !

Descubre aquí cómo preparar una comida completa y deliciosa con muy poco.

Vea también otras deliciosas recetas que le enseñarán cómo convertir este simple ingrediente en una súper comida.

INGREDIENTES

- 4 papas grandes
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- Orégano
- 1 cucharada de queso rallado
- 500g de salchicha

MODO DE PREPARO

- Para empezar, pela y corta las patatas en trozos del mismo tamaño con la forma que quieras.
- Pasar todo a un refractario y sazonar con una mezcla de queso rallado, aceite de oliva y orégano, reservar unos 20 minutos.
- Pasado el tiempo recomendado, perforar cada una de las salchichas inmediatamente después, disponer la salchicha de forma que quede entre los trozos de patata.
- Sazona con otro chorrito de aceite de oliva y cubre todo el refractario con papel aluminio.
- Hornee en horno precalentado a 180° durante 30 minutos, después de 30 minutos, retire el papel aluminio y hornee por otros 10 minutos. Cuando la salchicha esté dorada, apaga el horno y sirve.

SALCHICHA ASADA CON PATATAS SÚPER SABROSAS CON DIFERENTES COMBINACIONES DE LOS DOS INGREDIENTES



Perfecto para cuando estás cansado y no tienes ganas de preparar algo, es simple, fácil y rápido de hacer y no puedes evitar amar el sabor de estos dos juntos, parece que están hechos el uno para el otro.

Puedes cocinarlo de diferentes formas, armarlo de diferentes maneras y agregar ingredientes extra como queso y mayonesa, o hacerlo más saludable con vegetales, va al horno, al airfryer e incluso a la parrilla. Además de esta **Receta de Chorizo** [Asado Con Patata](#), hay otras recetas de esta unión.

INGREDIENTES

- 4 papas medianas
- sal

- Pimienta negro
- 800 g de salchicha toscana
- 4 dientes de ajo, picados con piel
- 1 cebolla
- 1/2 taza. de salsa de tomate
- Chimichurri con 4 c. sopa de aceite de oliva
- Orégano

MODO DE PREPARO

- Sobre una tabla empieza cortando las patatas por la mitad y luego en trozos más pequeños.
- Triture los ajos, sin quitarles la piel, con un cuchillo grande en posición tumbada;
- Luego corta la cebolla en rodajas finas;
- En forma untada con aceite de oliva, untar las papas, condimentarlas con sal y pimienta negra;
- Agrega los gajos de chorizo al molde, acomodando de manera que todos los ingredientes estén en contacto con el fondo del molde;
- Colocar los ajos, sin pelar y todo, y encima las rodajas de cebolla;
- Cubrir con papel aluminio y hornear en horno precalentado a 180°C por 30 minutos;
- Mezcla el chimichurri con el aceite de oliva y la salsa de tomate;
- Retirar del horno y con una cuchara agua con la salsa chimichurri;
- Con una cuchara, riega con la salsa de tomate para darle color y más sabor;
- Mezcla todo muy bien y regresa al horno por otros 30 minutos, pero sin el papel aluminio;
- Retirar del horno, servir luego, terminando con orégano.

PAN DE SALCHICHA RELLENO Y MUCHAS PREPARACIONES PARA PROBAR AHORA



El pan de chorizo relleno puede ser el aperitivo diferencial de tu barbacoa o de esa merienda. Es fácil de hacer, súper sabroso y perfecto para servir a familiares y amigos.

Agregue sabores adicionales a su gusto, a todos les gustará y quedarán impresionados.

Quédate con el paso a paso ahora e inspírate con las diferentes formas en que te trajimos allí al final para diversificar.

INGREDIENTES

- 1 kg de salchicha toscana
- 100ml de mostaza
- 50ml de miel
- Olor verde
- 1 chile

- 50g de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 4 baguettes
- Queso mozzarella (opcional)

MODO DE PREPARO

- Comenzamos retirando toda la tripa de la salchicha, la retiramos por completo y reservamos la piel.
- Espolvorear generosamente mostaza, miel y pimienta roja picado.
- Agregue el condimento verde picado.
- Mezcla muy bien todos los ingredientes con las manos. Reservar.
- En otro recipiente poner la mantequilla y sazonar con ajo picado, perejil picado y mezclar bien.
- Ahora corta el pan por la mitad, pasa la mezcla con la mantequilla y llévalo a las brasas de la barbacoa.
- Cuando esté dorado, retirar y continuar con el montaje.
- Luego ponga el relleno de salchicha en el centro del panecillo.
- Regrese los bollos a la parrilla con la masa de salchicha hacia abajo.
- Gire para dorar el otro lado.
- Hecho eso, solo delicia.

Fuente: www.culinaryrecipes.top