TORRE DE NUÑEZ

CRIOLLO AL VINO TINTO CON PATATA Y GUISANTES

Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 cebolleta
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de guisantes
- 350 ml de vino tinto
- 600 ml de caldo
- Perejil
- 2 patatas
- 2 zanahorias
- 4 criollos Torre de Nuñez

Preparación

Cogemos una olla. Pochamos cebolla, cebolleta, ajo y zanahoria. Rehogamos con el vino tinto y añadimos el chorizo criollo Torre de Nuñez.

Rompemos las patatas (tipo de corte) y añadimos el caldo.

¡Truco! Tres minutos antes de que cueza todo, introducimos los guisantes y el perejil picadito.

· Presentación

Una vez cocidos todos los ingredientes, emplatamos. Primero el chorizo criollo Torre de Nuñez y después, decoramos con las verduritas a nuestro gusto.

Nuestro chorizo criollo Torre de Nuñez está hecho con panceta y magro de cerdo.Elaborado con ajo natural, perejil y orégano, se embute en tripa natural.

Un chorizo premium fabricado con la excepcional material prima que utilizamos en todos nuestros productos.

SIN LACTOSA · SIN GLUTEN · SIN GLUTAMATO

Recetario
Torre de Nuñez

POR EL CHEF RAFA CENTENO