



SALCHICHAS ENVUELTAS EN TOCINO

1. INGREDIENTES

- 14 láminas de tocino
- 1 pqt. salchichas ahumadas
- 180 ml. salsa ketchup
- 100 gr. azúcar granulada
- 100 gr. azúcar rubia
- 1 cda. vinagre blanco
- Sal, ajo y pimienta

2. PREPARACIÓN

Corta cada lámina de tocino transversalmente en 3 piezas. Envuelve una salchicha con cada pieza y asegura con un palillo. Coloca sobre la grill previamente, con una temperatura caliente. Cocina hasta que doren.

Para la salsa, en una olla mezcla los ingredientes restantes. Cocina a fuego medio aproximadamente durante 5 minutos.

Lleva a una fuente las salchichas envuelto con el tocino bien frito, vierte la salsa sobre ellas hasta que estén bien cubiertas y a servir.

Fuente: culturacolectiva.com

