

Salchichas flambeadas al ron

Ingredientes:

- Salchichas, aceite y ron negro

Preparación:

Freir las salchichas en una sartén con muy poquito aceite.

Cuando ya esten hechas añadir un chorrillo de ron negro y encender enseguida para que no se evapore el alcohol (cuidado que sale una buena llama).

Ir moviendo las salchichas flambeadas hasta que se queme todo el ron y servir.

Un buen acompañamiento para las salchichas flambeadas al ron es con puré de patatas. Hechamos el aceite de la sartén sobre el puré ... Riquísimo!!