



Salchicha Tipo Alemana Zenú con salsa de mostaza y puré de papas

Tiempo de preparación: 45 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 8 Salchichas tipo Alemana Zenú** cortadas en tajadas de 1 cm
- 2 cdas.** de aceite de oliva
- 1** cebolla roja, finamente picada
- 1 cda.** de harina de trigo
- 1 cda.** de salsa inglesa
- 1** taza de caldo de pollo
- 4 cdas.** de mostaza Dijon
- 125** mililitros de crema de leche
- 4** tazas de puré de papas
- 3 cdas.** de perejil picado
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Calienta un litro de agua en una olla mediana a fuego medio.
2. Cocina las **Salchichas tipo Alemana Zenú** hasta que estén muy calientes. Aparte, en otra olla, prepara la salsa.
3. Saltea la cebolla en el aceite de oliva hasta que comience a dorar.
4. Adiciona la harina de trigo y mezcla bien. Reduce el fuego y añade la salsa inglesa junto con el caldo, revolviendo constantemente para que no se formen grumos.
5. Hierva suavemente durante dos o tres minutos o hasta que la mezcla espese. Adiciona la mostaza y combina con los demás ingredientes.
7. Por último adiciona la crema y sazona con pimienta al gusto. Pon el puré de papas en el fondo de una bandeja.
8. Sobre el puré, arregla las **Salchichas tipo Alemana Zenú**. Baña con la salsa de mostaza y decora con el perejil picado.
9. Lleva a la mesa de inmediato. Acompaña el plato con rodajas de tomate maduro o puré de papas.

Zenú