

19. Salchi Guinness



Duración

40 min + Puré



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

6 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 25 gr Harina
- 55 gr Mantequilla
- 100 ml Caldo Pollo
- 75 ml Cerveza Negra
- 1 Cda. Soja
- 15 gr Mostaza Dijon
- 4 Salchichas

Preparación

- 1.-** Derretir mantequilla y echar harina tamizada. A fuego lento con varillas mover. Verter cerveza y caldo poco a poco.
- 2.-** Añadir soja, mostaza, sal. Tiene que quedar espesa pero no mucho.
- 3.-** Freír salchichas y juntar con la salsa.



Consejos: Acompañar el plato con Puré de Patatas ([enlace al puré](#)). Más caldoso la próxima. Más caldo y cerveza