

## PAQUETITOS DE SALCHICHAS Y VEGETALES

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ideal para 4 personas



### Ingredientes:

- 1 paquete de salchichas de res, cortadas en monedas, (14 oz; 392 g)
- 3 tazas de papas, cortadas en rodajas finas (450 g)
- 2 tazas de zanahorias, cortadas en rodajas finas, (3-4 grandes; 221 g)
- 1 cebolla amarilla grande, cortada en rodajas finas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita condimentos italianos
- 1 cucharadita de albahaca seca
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimentón en polvo (paprika)
- Hojitas de tomillo fresco o 1/4 cucharadita tomillo seco
- Servir con: ketchup, hierbas frescas (opcional)

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 400 F (205 C), corta cuatro hojas de papel aluminio resistente y rocía ligeramente con Spray para cocinar.
2. Cortar la salchicha, cebollas, papas y las zanahorias, cortar en rodajas finas, de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor y cortar las rodajas grandes por la mitad. Agregar en un recipiente grande.
3. Rocía 2 cucharadas de aceite y todos los condimentos (condimento italiano, albahaca seca, ajo en polvo, paprika, tomillo fresco o seco), agregar sal y pimienta a tu preferencia personal (yo agregue 2 cucharaditas de sal y 1/2 de cucharadita de pimienta). Mezcla todo junto hasta que esté bien combinado.
4. Divide la mezcla de manera uniforme entre las cuatro hojas de papel de aluminio preparadas. Sella los paquetes de papel de aluminio herméticamente para que no se escape el aire, pero no envuelvas el papel de aluminio dos veces (solo una hoja de papel de aluminio por paquete o el tiempo de cocción se interrumpirá).
5. Para sellar el paquete de aluminio, junta los lados cortos en el medio y doble suavemente hacia abajo para sellar completamente. Luego, enrolla los

extremos. Coloca los paquetes en una bandeja para hornear grande y hornear de 35 a 40 minutos o hasta que las verduras estén tiernas.

6. Abrir con cuidado el paquete de aluminio, esperando que se libere el vapor. Puedes agregar un poco de queso mozzarella encima y luego listo para disfrutar solo o con salsa barbacoa o de tomate.

**Notas:**

\*Prepara paquetes de acuerdo con las instrucciones y sellarlos, dejarlos en el refrigerador y estarán listos para usar cuando sea el momento de hornearlos. No es recomendable hacerlos con más de un día de antelación.

\*Yo duplique la cantidad de ingredientes por eso me salieron más paquetitos.

www.unapizcadeluna.com