



BANDEJA DE SALCHICHAS CON SALSA MOSTAZA MIEL

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F), en una fuente para hornear, agregar las papas, las zanahorias, las cebollas, las manzanas y el tomillo, el aceite de oliva, la sal y la pimienta mezclar todo bien y extender sobre una bandeja.
2. Colocar las salchichas sobre los vegetales y las manzanas, hornear durante 35 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo.
3. Mientras tanto en un recipiente pequeño, mezclar la miel y la mostaza con un chorrito de agua. Después de los 35 minutos, sacar la bandeja, verter sobre la bandeja, mezclar todo y hornear durante otros 20 a 25 minutos o hasta que las salchichas estén bien cocidas y doradas. Servir con la salsa que queda en el fondo, disfrutar y ser muy feliz.



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 8 salchichas de cerdo, res o pollo
- 750 gr. de papas, troceadas
- 2 zanahorias grandes, en rodajas
- 2 cebollas amarillas o rojas, en rodajas
- 2 manzanas, cortadas en gajos
- 1 cucharada de tomillo seco
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de miel
- 2 cucharada de mostaza granulada

Notas:

*Puedes utilizar las salchichas que más te gusten: de res, pollo, cerdo o pavo. Tener en cuenta que el tiempo de cocción puede variar según el grosor y el tipo de salchicha.