



**HELLO
FRESH**

¡Todo al horno! Salchichas en salsa de tomate

con patatas y verduras asadas

Preparación en 15'

Preparation time : 35 min.



Calabacín



Patata



Pimiento



Salchichas de
cerdo



Passata de
tomate



Tomate cherry



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Orégano



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/todo-al-horno-salchichas-en-salsa-de-tomate-368>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Fuente para el horno

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Calabacín (unidad(es))	½	1	1½
Patata (gramo(s))	200	400	600
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Salchichas de cerdo (unidad(es))	8	16	24
Passata de tomate (gramo(s))	210	420	630
Tomate cherry (gramo(s))	125	250	375
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2500 kj
Valor energético (kcal)	597 kcal
Grasas	44.6 g
de las cuales saturadas	14.2 g
Carbohidratos	35 g
de los cuales azúcares	14.3 g
Fibra	5.1 g
Proteínas	28 g
Sodio	2.95 mg

Allergens

Sulfitos

Always check the product labels for allergen information.



Cuchillo en mano

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas de 0,5-1 cm.
- Corta las **patatas** en dados de 2-3 cm.
- Corta el **pimiento** en tiras de de 1 cm.



Agrega las salchichas

- Retira la cuerda de las **salchichas** y colócalas en una fuente de horno con un chorrito de **aceite**.
- Coloca la fuente con las **salchichas** a un lado de la bandeja de horno y hornea 10 min.
- Pasados los 10 min, agrega a la fuente de horno con las **salchichas** la **passata de tomate**, el **orégano**, **sal** y **pimienta**. Remueve.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



¡Esto se calienta!

- Coloca los **vegetales** en una bandeja de horno con papel de horno, agrega un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Remueve y hornea en el estante medio-alto 20-25 min, hasta que los **vegetales** queden tiernos y dorados. Remueve a mitad de cocción.



Acaba de hornear y disfruta

- Agrega a la bandeja de los **vegetales** los **tomates cherry**.
- Hornea todo 10-15 min más, hasta que las **salchichas** queden bien hechas.
- Sirve los **vegetales** asados a un lado de los platos.
- Agrega las **salchichas** en **salsa de tomate** al otro lado.

Enjoy your meal!