



HELLO
FRESH

Letscho: guiso húngaro con salchichas de cerdo

con verduras y tostadas de chapata

Guisos húngaros

Familia

Preparation time : 35 min.



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/letscho-guiso-hungaro-con-salchichas-de-cerdo-613>

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

Jarra medidora, Pelador

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Pimiento verde italiano (unidad(es))	1	2	3
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Patata (gramo(s))	200	400	600
Salchichas de cerdo (unidad(es))	8	16	24
Comino en polvo (sobre(s))	½	1	1½
Pimentón ahumado (sobre(s))	1	2	3
Tomate triturado (gramo(s))	400	800	1200
Pan de chapata (unidad(es))	2	4	6
Sal y pimienta (pizca(s))	1	2	3
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Agua (mililitro(s))	300	600	900

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

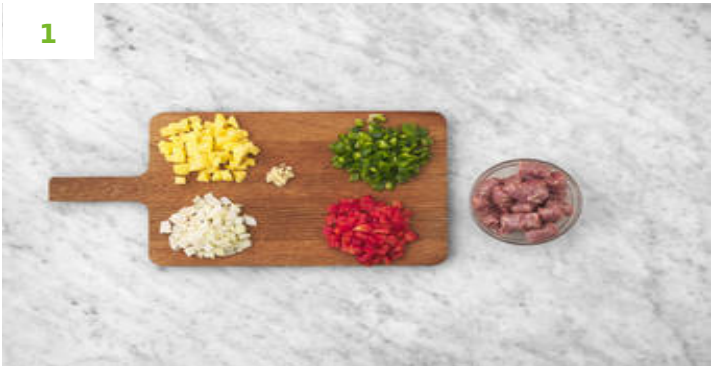
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3609 kj
Valor energético (kcal)	863 kcal
Grasas	46.3 g
de las cuales saturadas	14.6 g
Carbohidratos	85.8 g
de los cuales azúcares	20.1 g
Fibra	5.9 g
Proteínas	34.9 g
Sodio	5.57 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Sulfitos, Gluten, Huevo, Mostaza, Sésamo

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

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

- Pela y pica el **ajo**.
- Corta los **pimientos** en cubitos pequeños.
- Pela la **cebolla** y córtala en daditos.
- Pela las **patatas** y rómpelas en trozos medianos e irregulares clavando parcialmente el filo del cuchillo.
- Corta las **salchichas** en trozos de 2 cm.

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



Prepara el guiso

- En la olla con las **verduras**, añade el **comino** y el **pimentón** y cocina unos segundos, mientras remueves.
- Agrega el **tomate triturado**, el **agua** y las **patatas** y cocina tapado 13 min o hasta que el guiso haya espesado y las **patatas** estén tiernas.
- Agrega las **salchichas** y cocina 2 min más.
- Prueba el **guiso** y rectifica de **sal** y **pimienta**.



Salchichas al fuego

- En una olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cocina las **salchichas** 3-4 min o hasta que se doren.
- Retira de la olla.
- En la olla, añade un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Añade la **cebolla** y los **pimientos**, **salpimenta** y cocina 5-7 min, removiendo, hasta que queden tiernos.



¡A la mesa!

- Mientras se cocina el **guiso**, tuesta el **pan de chapata** en la tostadora hasta que esté dorado y crujiente.
- Luego, añade un chorrito de **aceite** y **sal** al gusto y córtalo en tiras de 1 cm.
- Sirve el **guiso** en boles y sirve las **tostadas de chapata** a un lado.

Enjoy your meal!