

Valeria Villegas

Chorizos en salsa de cerveza Club Colombia Negra

Ingredientes

6 Chorizos Es Trozos

Media Lata De Cerveza Club Colombia Negra

Azúcar Morena O Panela Rallada

Adobo De Res, Sal, Pimienta Y Orégano Al Gusto

Salsa De Tómate

Mucho Amor



Preparación

Toman chorizos de su preferencia, pueden usar también chorizos tipo cóctel. Los llevan en trocitos a un sartén con aceite y le adicionan una cucharada de salsa de tomate, una cucharada y media de azúcar morena o panela rallada, le agregan adobo de res, sal, pimienta, orégano al gusto y por último la mejor parte, agregan la cerveza Club Colombia Negra y dejan cocinar 10 minutos a fuego medio hasta que espese y obtengan una deliciosa salsa. Pueden acompañarlo con arepitas asadas y guacamole casero.