

SALCHICHAS A LA MOSTAZA

- 1 paquete de salchichas tipo Bratswurgs
- 1 lata de cerveza
- mostaza tipo "antigua"
- alcaparras
- 1 sobre de salsa "pimienta verde" para carne
- azúcar

Cortar las salchichas en lonchas gorditas y cocer con la cerveza hasta que se hinchan.

Mezclar el resto de la cerveza con la mostaza, alcaparras y el sobre de pimienta verde.

Batir la mezcla y cocer hasta ebullición añadiendo azúcar al gusto.

Si la salsa queda muy líquida se puede espesar con harina.

Mezclar la salsa con las salchichas y servir caliente.