



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## SARTENADA DE SALCHICHAS Y CALABACÍN

### Ingredientes para 4 personas:

- 600 g. patatas LZR peladas y troceadas
- 8 salchichas troceadas
- 4 lonchas de beicon en tiras
- 1 calabacín en rodajas
- 1 cebolla troceada
- 25 g. de mantequilla
- 300 ml. de caldo de verduras
- 1 cucharada de salsa "Lea & Perrins"
- 2 cucharadas de hierbas picadas
- Pimienta y sal



**PASO 1:** Cuece las patatas en agua hirviendo con sal 10 min. escurre y reserva. Funde la mantequilla en una sartén y dora las salchichas.

**PASO 2:** Agrega el beicon, el calabacín, la cebolla y las patatas. Saltea 8 – 10 min. a fuego lento.

**PASO 3:** Añade el vino, la salsa "Lea & Perrins", el caldo y las hierbas. Salpimenta y cuece 10 min. más. Sirve caliente.

**LZR**  
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/sartenada-de-salchichas-y-calabacin>