



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## SARTENADA DE TOMATE Y SALCHICHAS

### Ingredientes para 4 personas:

- 500 g. patatas LZR peladas y en rodajas
- 8 salchichas troceadas
- 1 cebolla troceada
- 150 ml. de tomate triturado
- 150 ml. de vino tinto
- 2 tomates troceados
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 175 g. de ramas de brécol
- 2 cucharadas de albahaca picada
- Pimienta y sal

**PASO 1:** Cuece las patatas en agua hirviendo con sal 10 min. Escurre y reserva. En una sartén con un poco de aceite, pocha la cebolla, añádele las salchichas y saltea todo 5 min.



**PASO 2:** Añade el tomate triturado, el concentrado de tomate, el tomate fresco, el brécol, el vino y la albahaca picada.

**PASO 3:** Añade las patatas y rehoga todo conjuntamente 10 min. Salpimenta al gusto.



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