

## ZORZA

- 400gr de zorza
- 150ml de vino blanco
- Aceite

En una pota pequeña se cubre el fondo con aceite, se echa la zorza y se deja 10min a fuego lento.

Luego se le añade el vino blanco y se deja otros 10min, a fuego medio, hasta que se reduzca el vino, y se espese ligeramente la salsa.

Freír unas patatas y a disfrutar.