

Aprende a hacer pisto manchego como un auténtico chef

Ingredientes

- - 10 pimientos rojos
- - 10 pimientos verdes
- - 5 calabacines
- - 7 Kgs. de tomates de pera
- - 4 Kgs. de cebolla
- - sal
- - Dos huevos fritos
-

Preparación

Procedimiento

Echamos aceite en una sartén (sin exceso para que el pisto no quede grasiento).

Continuamos agregando la cebolla y los pimientos cortados. Seguimos con el calabacín en láminas.

Pelamos y despepitamos el tomate y lo agregamos.

Pasados 15 minutos escurrimos de aceite el pisto. Lo cocinamos a fuego lento hasta alcanzar la textura que queremos y listo para comer, acompañado de unos buenos huevos fritos.