

Receta de Pisto de Calabacín y Berenjena

10 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pisto de Calabacín y Berenjena**, que hará las delicias de vuestros estómagos en cualquier época del año, seguro que si la preparáis en casa vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Calabacines (dos medianos)
- Tomates (cuatro)
- Berenjena (una grande)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pimiento rojo (uno)
- Orégano, Albahaca y Tomillo (una pizca de cada)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Sal (al gusto)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar la berenjena en daditos y poner en agua con sal como una 1/2 hora para quitar el amargor
2. En una sartén honda con aceite de oliva al fuego, poner a pochar la cebolla picada y los ajos troceados
3. Partir los calabacines en daditos y añadir a la sartén
4. Añadir la berenjena bien escurrida y el pimiento troceado
5. Picar los tomates muy finitos o pasados por la picadora y añadir a la sartén, remover bien todo
6. Espolvorear con el orégano, la albahaca y el tomillo y rectificar la sal
7. Dejar a fuego medio durante unos veinte minutos
8. Servir caliente y acompañado con los huevos partidos por la mitad y.....buen provecho!!!