

Receta de Pisto Castellano Rápido

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos una semana más de este mes de Septiembre, y para este primer día de la semana os dejo esta rica receta muy típica de nuestra Región, es muy fácil y rápida de preparar.

Ingredientes

- Tomate triturado (dos botes de 1kg)
- Pimientos verdes (siete u ocho según el tamaño)
- Calabacín (uno grande)
- Cebollas (tres medianas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Azúcar

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con aceite de oliva y cuando esté caliente echar la cebolla bien picada, los pimientos picados en trocitos y el calabacín pelado y partido en cuadraditos pequeños, echar un poco de sal
2. Cuando esté todo bien refrito, añadir los dos botes de tomate triturado y dejar un rato a fuego un poco fuerte
3. Echar como 2 cucharadas de azúcar y removerlo bien
4. Bajar el fuego y mantener hasta que el tomate esté bien hecho
5. Este plato lo podéis tomar acompañado de unos huevos fritos y resulta una comida o cena exquisita y barata para estos tiempos de crisis, seguro que os encantará !!!!