

PISTO MANCHEGO CON HUEVOS FRITOS



INGREDIENTES

500 g pimientos verdes
500 g calabacines
500 g cebollas
400 g de salsa de tomate
1 diente de ajo
6 huevos
Aceite de oliva
Sal

PISTO MANCHEGO CON HUEVOS FRITOS

MODO DE HACERLO

Pelar las cebollas y lavar las verduras.

Cortar los pimientos, los calabacines y las cebollas en cuadraditos. Picar el ajo.

En una cazuela con aceite, freír las cebollas con los pimientos. Añadir el ajo y el calabacín y cocinar hasta que estén tiernos. Una vez hechos, incorporar la salsa de tomate. Dar un hervor todo junto. Sazonar.

Cascar cada huevo en un cuenco. Calentar abundante aceite de oliva en una sartén.

Verter los huevos de uno en uno y dejar cuajar bañándolos con aceite. Escurrir y sazonar.

Servir el pisto acompañado de los huevos.

VARIANTES:

El pisto puede servirse como primer plato, aperitivo, como guarnición de una carne o pescado o como relleno de verduras (berenjenas, cebollas...).

Admite otras verduras como guisantes, pimientos rojos, berenjenas...

Se le pueden añadir los huevos batidos como en un revuelto, escalfados, o servir con huevo duro picado.

Añadir patatas fritas y jamón.

CONSERVACIÓN:

No se debe congelar.

En nevera se conserva hasta 5 días.

Los huevos son de consumo inmediato.