MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pisto casero de Cruci

4 raciones

Ingredientes

- Puerro
- Cebolla
- Ajo
- Pimiento verde
- Calabacín
- Tomate
- Sal
- Aceite de oliva
- Huevos
- Patatas

Elaboración

1. Ponemos aceite de oliva en una sartén o cazuela y añadimos el puerro y la cebolla, un poquito de sal y dejamos que reduzca a fuego bajo
2. Cuando lo tengamos así, añadimos el ajo prensado, el pimiento verde y el calabacín picado, dejamos unos 15 minutos a fuego bajo para que vaya pochando
3. Pasado el tiempo, añadimos el tomate, que es lo que va a generar la salsa de este pisto; aquí hay que dedicarle un buen rato
4. Justo antes de servir añadimos los huevos al pisto y mezclamos rápido para que se cuajen un poquito
5. Mientras tanto vete preparando unas patatas, porque son el mejor acompañamiento

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy