Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pisto con huevo trufado

1h · 4 raciones · 321 kcal

Ingredientes

- 2 calabacines grandes
- 1 pimiento rojo grande
- 1 pimiento verde pequeño
- 1 cebolla
- 2-3 ajos
- 1/2 berenjena (opcional)
- 4 huevos
- Tomate frito
- Trufa
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	22 g
Hidratos	21 g
Fibra	5,8 g

Elaboración

1. Troceamos en dados pequeños todas las verduras, a ser posible del mismo tamaño
2. En una sartén grande con aceite a fuego medio añadimos los ajos troceados finamente y, pasados unos minutos, la cebolla
3. Dejamos que se poche la cebolla unos 4-5 minutos y añadimos el pimiento para que se haga 4 min más; y por último el calabacín
4. Añadimos el tomate, la sal, la pimienta molida y todas las especias al gusto, y dejamos que se haga nuestro pisto tapado durante 35-40 min a fuego lento, removiendo de vez en cuando
5. Transcurrido este tiempo, cascamos los huevos con cuidado para cuajarlos en el pisto y dejamos unos 10 minutos a fuego bajo
6. Por último añadimos la trufa rallada por encima y servimos

RECOMENDACIONES

Se puede añadir berenjena, aunque el autor no la usó. Recomienda usar tomate y trufa de buena calidad.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta