

Pisto en conserva



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lettu



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

No olvides etiquetar los botes con el nombre y la fecha de la conserva.

Descripción:

Deliciosa manera de comer verduras.

Ingredientes para 4 personas :

- berenjenas
- calabacín
- cebolla
- pimiento morrón
- ajo
- especias varias
- tomates maduros
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Picar todas la verduras de un tamaño similar para que la cocción sea pareja.

Paso 2

Rehogar la cebolla y el ajo con aceite de oliva unos 5 minutos, luego agregar el pimiento morrón cocinándolo otros 5 minutos. Agregar las especias como el laurel, la albahaca o el orégano. Agregar la berenjena y el calabacín. Salar. Cocinar 15 minutos mas a fuego moderado.

Paso 3

Agregar el tomate picado. Cocinamos a fuego lento unos 30 minutos e ir revolviendo cada tanto cuidando que no se queme, rectificar el punto de sal.

Paso 4

El pisto estará hecho cuando la consistencia sea la de una mermelada espesa.

Paso 5

Para la conserva deberemos hervir los botes y las tapas unos 15 o 20 minutos. Dejamos enfriar el agua y quitamos los botes colocandolos boca abajo en un trapo de cocina.

Paso 6

Una vez los botes estén totalmente secos, estarán listos para colocar la conserva. Rellenar los botes hasta arriba, asegurándonos de no dejar burbujas de aire dentro, por lo que colocaremos un paño debajo y daremos pequeños golpes para que baje la conserva. Los cerramos y los colocamos nuevamente a hervir otros 15 o 20 minutos. Si no te gustan los trozos puedes procesar el pisto antes de colocarlo en los botes.