

# Tostas con pisto y huevos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Belén



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- Pan de hogaza
- 4 huevos de codorniz
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 1 tomate maduro
- sal
- aceite

## Preparación:

### Paso 1

Picar todas las verduras en daditos y sofreirlas con aceite de oliva. Primero ponemos la cebolla. Mientras la cebolla va haciéndose a fuego lento, vamos cortando el pimiento rojo y el verde. Tapamos la cazuela para que se vaya cociendo todo, siempre a fuego lento y removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Añadimos los calabacines también en daditos. Ponemos sal, removemos y dejamos que siga cociendo. Añadimos al final el tomate y dejamos que se cocine bien todo y que se evapore el líquido resultante destapando la olla. Cortar 2 rebanadas de pan y tostarlas ligeramente. Freímos los huevos de codorniz, con un poquito de sal. Ponemos el pisto sobre el pan y encima los huevos de codorniz.