Tostas con pisto y huevos

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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Ana Belen Rumbo

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. Freimos los huevos de codorniz, con un poquito de sal. Ponemos el pisto sobre el pan y encima los huevos de codorniz.