PISTO CON SALCHICHAS Y HUEVO

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

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Me encantan estos platos

Ingredientes para 4 personas :

- 2 calabacines
- 2 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 4 huevos
- 1 cebolla
- 1 ud de poco de queso para gratinar
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- Pimienta negra
- Salchichas

Preparación:

Paso 1

Preparación: En una cacerola con agua caliente se escaldan los dos tomates para pelarlos con facilidad y reservarlos. Se cortan en dados los calabacines, el pimiento y los tomates; y se pica la cebolla. Una vez picada la verdura, se coloca en una cacerola con aceite y se condimenta con sal y pimienta negra. Se rehoga durante 20 minutos a fuego suave. Cuando la verdura esté pochada, se echa en los platos, se frien los huevos y se le pone encima del pisto. Las salchichas se hacen como se quiera y se pone en los platos. Yo ulilice salchichas franfurt y las hice al microondas, si teneís utilizar salchichas frescas esta más rico.