Pisto a mi manera

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Estela Blanco J



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Tener paciencia ¡y no dejar que nada se queme!

Descripción:

El pisto de verduras según mi madre "no se hace así, hija". Así que aquí va una receta de pisto ¡a mi manera! Echando todas verduras que te encuentres :) El pisto nos servirá para añadir a la pasta, al arroz con pollo, con un huevo frito con patatas... o incluso, poner encima de una pizza casera.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- 1 1 cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento amarillo
- 1 Zanahoria
- 500 gramos de Salsa de tomate
- 2 cucharadas de Aceite
- Sal
- 1 hoja de Laurel

Preparación:

Paso 1

Cortamos todas las verduras, cuanto más pequeñas mejor

Paso 2

Echamos el ajo en una sarte grande, tipo wok, o en una cazuela. añadimos el aceite y dejamos que coja sabor.

Paso 3

Echamos la cebolla y la zanahoria primera y dejamos que se sofría con la hoja de laurel. Al cabo de dos minutos, quitamos la misma y seguimos echando los pimientos.

Paso 4

Cuando ya estén más blandos las verduras que hemos echado, añadimos la berenjena y calabacín. Por último y casi al terminar, añadimos el tomate troceado.

Paso 5

Para terminar, añadimos la salsa de tomate triturado y dejamos que se vaya cociendo todo junto. Yo voy añadiendo la sal, en función del olor que tenga, pero podemos decir que es bastante...