

**Creador:** Berto **Recetizador:** Mailo Vergara



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 5 personas :**

- Masa quebrada
- 100 gr. de Pimiento rojo
- 100 gr. de Pimiento verde
- 100 gr. de Cebolla
- 100 gr. de Aceite de oliva
- 2 cucharaditas de Sal
- 1 cucharada de Pimentón
- 100 gr. de Calabacín
- 1 Tomate

**Preparación:**

## Paso 1

Pochar los pimientos rojos y verdes junto con la cebolla y el calabacín. Añadir también el pimentón.

## Paso 2

Una vez que se ha pochado toda la verdura se debe extender sobre la masa quebrada y calentar en el horno a 200 °C por 20 min. Una vez sacado del horno se le añade el tomate fresco.