Pisto de verduras variadas

Nombre de la receta

Pisto de verduras variadas

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Pisto con calabaza

Ingredientes

- 300 gramos de calabaza limpia
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 1 Kilo de tomate
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 100 mililitro de aceite de oliva

- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar nuestro rico pisto, preparamos en primer lugar la calabaza quitando la cáscara y cortándola en daditos. Pelamos y picamos la cebolla y los ajos. Ponemos el aceite en una sartén grande y honda y cuando esté caliente sofreímos la cebolla con el ajo. En cuanto se haya ablandado un poco añadimos la calabaza y removemos hasta que la calabaza empiece a ablandanse.

2 A continuación añadimos el pimiento verde y el rojo, removemos y salamos al gusto. Vamos haciendo toda esta verdura a fuego moderado y removiendo a menudo.

3 Cuando los ingredientes están pochados añadimos el calabacín que se hace antes y seguimos removiendo.

4 Pasados un par de minutos, añadimos los tomates pelados y troceados. Volvemos a salar un poco según los ingredientes.

5 Ya solo nos queda seguir removiendo hasta que el tomate esté hecho. Probamos de sal. Si vemos que los tomates son un poco ácidos, podemos añadir una pizca de azúcar. Aunque no suele ser necesario pues la calabaza es dulce y suaviza mucho el pisto. Ya tenemos preparado nuestro rico plato de verduras.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares