

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pisto-andaluz.html>

Pisto andaluz

INGREDIENTES

Pimientos 3
Calabacines 2
Tomates 3
Berenjenas 2
Cebollas 2
Ajos 2 dientes
Azúcar
Sal
Aceite

PREPARACIÓN

Escaldar los tomates en agua caliente, pelarlos y cortarlos en dados. Pelar los calabacines y cortarlos en dados, así como las cebollas, los pimientos y las berenjenas

Colocar una cazuela en el fuego con aceite y freír en él primeramente la cebolla junto con los ajos.

Agregar seguidamente el resto de la verdura y erogar durante 10 minutos. Añadir la sal y el azúcar y dejar hervir todo ello hasta que esté tierno