

PISTO VALENCIANO

Ingredientes:

1 bote de tomate triturado(bien escurrido).- 1 pimiento rojo
50 gr. de aceite.- 2 ó 3 ajos. Piñones.- 2 huevos duros
2 latitas de atún.- Sal

Preparación:

Trocear el pimiento rojo en velocidad 3 $\frac{1}{2}$, 4 segundos y retirar

Trocear los ajos en velocidad 5 con el vaso vacío

Bajar las paredes, añadir el aceite y los piñones y programar 3 minutos 100°
velocidad 1. Añadir el tomate, pimiento y sal y programar 15 minutos 100°

velocidad 1. Al final añadir los huevos troceados y el atún, mezclar unos segundos
en velocidad 1.

Este pisto sirve como guarnición o para hacer la coca, o empanadillas