

PISTO

INGREDIENTES

Para el vaso:

- 100 g de aceite
- 250 g de berenjenas (sin pelar)
- 250 g de calabacines (sin pelar)
- 150 g de pimientos verdes y rojos
- 300 g de cebollas
- 1 bote de $\frac{1}{2}$ Kg de tomate natural triturado
- 2 pastillas de caldo o sal
- Pimienta al gusto

Para el recipiente Varoma:

- 600 g de patatas
- 4 huevos o bien 3 ó 4 rodajas de atún o bonito fresco.

PREPARACIÓN:

1. Trocee las verduras en cuatro veces: Las berenjenas durante 4 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Sáquelas y resérvelas. Los calabacines después, de igual forma. Sáquelos y resérvelos. La mitad de la cebolla con los pimientos verdes. Sáquelos y resérvelos. El resto de la cebolla con los pimientos rojos. Sáquelos y resérvelos.

2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche todos los ingredientes en el vaso excepto el tomate y los condimentos. Programe 15 minutos, Varoma, velocidad 1.

3. Incorpore el tomate y los condimentos y programe 20 minutos, Varoma, velocidad 1. Si va a cocinar con el recipiente Varoma, coloque en este momento el mismo, con los ingredientes elegidos, sobre la tapadera. Si no

quiere poner nada en el recipiente Varoma, coloque sobre la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras. Rectifique la sazón.

4. Sirva el pisto acompañándolo con atún o bonito partido en lasquitas sobre el mismo, o con los huevos cocidos y las patatas.

Nota: También puede servirlo con huevos fritos.