

Libreta: Recetas tradicionales  
Creado: 13/04/2018 10:58  
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/revuelto-de-pisto.html>

## Revuelto de pisto

### INGREDIENTES

1/2 Kg. De calabacines  
1/2 tomate maduro  
1/2 Kg. Pimientos  
1/4 Kg. Cebollas  
aceite  
1 diente de ajo  
4 huevos  
sal

### PREPARACIÓN

En una cazuela se pone el aceite y cuando este caliente se echa la cebolla picada muy menudita y el ajo y el perejil, también picados.

Se parten los pimientos y se les quita la simiente, se cortan en pedacitos y se añaden a la sartén.

Se deja rehogar tapado a fuego suave. Se pelan los calabacines, se parten en cuadraditos y se añaden a la cazuela.

Se pelan los tomates, se les quita la semilla, se cortan en pedacitos y se vierten en la cazuela.

Se prueba de sal y se deja cocer a fuego lento durante 20 minutos.

Cuando este hecho, añadir los huevos, moverlo bien y servir.