



PISTO DE VERDURAS

Ingredientes (para 4/6 personas):

- ☐ 1 pimiento verde
 - ☐ 1 pimiento rojo
 - ☐ 1 calabacín
 - ☐ 1 berenjena
 - ☐ 10 champiñones
 - ☐ 1 cebolla
 - ☐ 2 patatas
 - ☐ 600 g tomate natural triturado
 - ☐ Aceite de oliva
 - ☐ Sal, pimienta negra
-

Elaboración:

1. Pelar la cebolla y cortarla en dados de 1 - 1,5 cm aproximadamente.
2. Lavar los pimientos, el calabacín y la berenjena y cortar en trozos del mismo tamaño.
3. Meter los dados de berenjena en un bol con agua con sal durante 15-20 minutos para que pierdan el amargor.
4. En una cazuela con un buen chorro de aceite de oliva pochar la cebolla hasta que esté tierna pero transparente.
5. Añadir los pimientos y dejar unos 8 minutos más hasta que estén tiernos.
6. Incorporar el calabacín y la berenjena (bien escurrida) y dejar a fuego medio/bajo hasta que estén pochados.
7. Agregar los champiñones cortados en cuartos u octavos (dependiendo de su tamaño) y esperar a que se evapore completamente el agua de vegetación.



8. Pelar las patatas, cortarlas en dados del mismo tamaño y freírlas en una sartén aparte.
9. Añadir el tomate natural triturado, mezclar bien y dejar a fuego bajo tapado unos 10-12 minutos más.
10. Poner a punto de sal y pimienta negra y agregar ½ cucharadita de azúcar para contrarrestar la acidez del tomate.
11. Incorporar las patatas fritas reservadas, dejar 2-3 minutos más al fuego para que se calienten con el pisto y servir ¡¡BUEN PROVECHO!!

** Cortar los champiñones en el último momento para que no se ennegrezcan.*