

PISTO MANCHEGO



Preparación

En una cazuela añadir 3 cucharadas de AOVE. Corta los pimientos y la cebolla en trozos regulares, tamaño al gusto, e introdúcelos en la cazuela. Sofreír durante 5 minutos.

Trocear el calabacín y añadir a la cazuela. Remover y cocinar durante 10 minutos más

Incorporar el puré de tomate, bajar a fuego lento y cocinar durante 60 minutos o hasta que el tomate esté bien cocinado. Al final de la cocción probar y si fuera necesario rectificar de sal. Si el tomate estuviera muy ácido añadir 1 cucharadita de azúcar. Por los tomates utilizados en esta ocasión no ha hecho falta ni sal ni azúcar.

INGREDIENTES

1 calabacín
1 pimiento rojo
2 pimiento verde
1/2 cebolla
400 ml de puré de tomate