

PISTO DE BERENJENA Y CALABACÍN CON HUEVO FRITO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 4 tomates maduros
- AOVE
- Sal y pimienta
- 4 huevos

ELABORACIÓN

Picamos todas las verduras bien finitas.

En una sartén con aove, ponemos a pochar todas las verduras salvo el tomate.

Salpimentamos y cocinamos a fuego suave hasta que esté muy pochada, unos 15 o 20 minutos. Añadimos entonces el tomate rallado, triturado o picado muy fino, mezclamos bien y dejamos todo al fuego otros 10 minutos más. Por otro lado, hacemos los huevos fritos y los servimos encima del pisto.