



## PISTO MANCHEGO Y HUEVO DE CODORNIZ FOR SHARING



### INGREDIENTES

- 1 CEBOLLAS MEDIANA.
- 1 PIMIENTO ROJO PEQUEÑO
- 1 PIMIENTOS VERDES. ITALIANOS
- 1 CALABACÍN PEQUEÑO
- 1 BERENJENA PEQUEÑO
- 3 TOMATES RAMA MADUROS.
- 200 ML TOMATE FRITO.
- C/S AZÚCAR.
- SAL
- PIMIENTA
- 6 HUEVOS DE CODORNIZ
- 1 BARRA DE PAN TIPO BAGUETTE



### PREPARACIÓN



Cortamos las verduras en cuadrados de 2X2. El calabacín y la berenjena, solo la parte externa. Sin llegar al centro que desecharemos. Esto hará que a la hora de hacer el pisto no suelte un exceso de agua.

Rallamos los tomates y reservamos. En una olla y a fuego lento, vamos añadiendo las verduras por orden de dureza. Primero la cebolla, los pimientos, el calabacín y la berenjena y por último el tomate rallado.



Dejamos cocinar hasta que las verduras estén tiernas sin que se desahogan. Añadimos el tomate frito y el azúcar para corregir la acidez de la elaboración. Ponemos a punto de sal y pimienta. Freímos el huevo dejando la yema líquida.

Cortamos la barra de pan en bicel de 2 cms de ancho, le echamos un chorrito de aceite de oliva y horneamos hasta dorar, unos 6 min a 180°. En una bandeja ponemos el pan, cubrimos con el pisto y terminamos con los huevos fritos encima.



¡Disfrútalo!