

HUEVOS RELLENOS DE PISTO CON TOMATE

Consejos

Recomendamos cocer los huevos con bastantes antelación. Los huevos se deben cocer durante 11 minutos desde que el agua entra en ebullición. Al retirarlos del fuego colamos el agua y los dejamos reposar en agua fría para cortar su cocción.

Ingredientes

- Huevos
- Calabacín
- Pimiento verde
- Cebolla
- Tomate natural
- Aceite
- Sal

Elaboración

- Primero deberemos cocer los huevos. Para ello pondremos a hervir una cazuela con agua y sal. Cuando llegue a punto de ebullición, meteremos los huevos y dejaremos cocer. Una vez cocidos, quitaremos el agua y dejaremos reposar.
- Para hacer el pisto, primero debemos picar la cebolla, el calabacín y el pimiento verde.
- Utilizaremos una cacerola que pondremos al fuego y pondremos aceite para su cocción. Cuando el aceite esté empezando a cocinarse a fuego muy lento, echaremos la cebolla y cuando empiece a dorarse, añadiremos el pimiento y el calabacín. Casi inmediatamente, añadiremos un poco de salsa de tomate natural y dejaremos cocinar todo a fuego lento, removiendo de vez en cuando. Echar sal.
- Cuando el calabacín y el pimiento estén tiernos, retiraremos del fuego y dejaremos reposar.
- Cuando tengamos todo hecho, cortaremos los huevos por la mitad verticalmente e iremos rellenándolos poco a poco con la mezcla.
- Para terminar, sugerimos rallar algunas yemas reservadas y espolvorea por encima.

