



<https://www.mepillasquisando.com>



## PISTO MANCHEGO CON HUEVOS FRITOS



### INGREDIENTES:

- 2 k. De Tomates maduros.
- 4 Pimientos verdes.
- 3 Cebollas.
- 3 Calabacines.
- 3 Berenjenas.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Sal y Aceite de Oliva
- 8 Huevos.

### ELABORACIÓN:

Cortamos todas las verduras en trozos, los pimientos los abrimos y quitamos las semillas, freímos todo por separado y vamos reservando. Pelamos los tomates (yo con un pelatomates, este tienen dientes en las cuchillas) troceamos en daditos y freímos lentamente hasta que pierda casi por completo el caldo, movemos de vez en cuando para que no se pegue. Salamos y probamos. Una vez todo frito lo juntamos y le damos un calentón. Freímos los huevos y servimos. El pisto se puede comer también frío, sobre rebanadas de pan frito, está exquisito.

<https://www.mepillasquisando.com>