

## Pisto de berenjenas, alcaparras y aceitunas de Taggia con tiras de carne a la menta y salvia.



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Media

### Ingredientes (4 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 250 g
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceitunas de Taggia 100 gr
- Ajo 1 diente
- Alcaparras 50 gr
- Berenjena 1
- Calabacín 1
- Carne magra 400 gr
- Cebolla 1
- Menta una hojas
- Pimienta al gusto
- Pimiento amarillo 1
- Sal
- Salvia unas hojas

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

Lavar y limpiar las verduras y cortarlas en dados no demasiado pequeños. Cortar la cebolla en juliana y sofreírla en la sartén con un hilo de aceite, las alcaparras y las aceitunas de Taggia picadas.

Una vez sofrita la cebolla, añadir las demás verduras una de cada vez, según los tiempos de cocción: primero las berenjenas, luego los pimientos y después los calabacines.

A tres cuartos de cocción, añadir el **Tomate finamente troceado Pomi**, cocer durante 20 minutos y añadir sal y pimienta. Dejar reposar.

Mientras tanto, cortar las tiras de carne magra y saltearlas en la sartén con aceite de oliva virgen extra y un diente de ajo, unas hojas de menta y salvia.

Servir las dos partes en dos cuencos separados.