

Pisto de pimientos con tomate



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 200 gr
- Aceite de oliva virgen extra 2 cucharadas
- Albahaca 10 hojas
- Caldo vegetal 500 ml
- Cebollas rojas de Tropea 4
- Orégano
- Pimienta
- Pimiento amarillo 1
- Pimiento rojo 1
- Sal fina

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Lavar los pimientos, cortarlos por la mitad y quitarles el corazón, las semillas y los filamentos blancos.

Trocearlos en cuadrados de un par de centímetros de ancho.

Limpiar también las cebollas y cortarlas en cuadrados. Calentar el caldo.

Poner aceite de oliva virgen extra en una sartén ancha; añadir la cebolla y los pimientos.

Freír las verduras unos minutos a llama viva, prestando atención a que la cebolla no se queme; añadir un par de cucharadas de aceite. Cuando rompa a hervir, bajar la llama y cocer con la tapa durante 20 minutos a fuego medio, removiendo de cuando en cuando y añadiendo más caldo si se secase demasiado.

Una vez completado el tiempo de cocción de los pimientos, añadir el tomate triturado **Tomate escurrido Pomì**, remover y proseguir la cocción otros 10 minutos, siempre con la tapa, removiendo de cuando en cuando y añadiendo caldo si se secase demasiado.

Destapar y proseguir la cocción durante otros 10-15 minutos.

Salpimentar.