



Pisto de verduras

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1 Ud. de *Calabacín*
- 4 Ud. de *Zanahoria*
- 1 Ud. de *Berenjena*
- 1 Ud. de *Puerro*
- 2 Ud. de *Tomate*
- *Aceite de oliva*
- *Orégano*
- *Vino rancio*

Preparación

Paso 1 - Preparar el puerro

Esta receta es muy fácil de hacer solo hay que cortar las verduras a medida que vamos poniéndolas en la sartén a fuego medio. Empezaremos con los puerros para ello lo le sacaremos la parte de abajo y la primera hoja, lo partiremos por la mitad y lo lavaremos bien para sacarle la arena. Una vez lavado lo cortaremos en juliana y lo incorporaremos a una sartén precalentada con aceite de oliva, cuando este un poco pochado añadimos el 1/2 taza de vino rancio.

Paso 2 - Preparar las verduras más duras

Ahora pelaremos la zanahoria y la cortaremos junto con el pimiento rojo y la berenjena. A medida que los vamos cortando los iremos añadiendo a la sartén y lo removeremos un poco.

Paso 3 - Añadir el resto de verduras

Seguiremos cortando a trozos grandes el calabacín y los tomates un poco mas pequeñitos y seguiremos añadiéndolos a la sartén a medida que los vamos cortando.

Paso 4 - Cocinar y salpimentar

Ahora lo salpimentaremos, le pondremos el orégano y lo dejaremos tapado a fuego/bajo medio unos 20 minutos o hasta que veáis que las verduras más duras están bien cocidas.

Podéis servirlo como guarnición o como primer plato.

Nota: *podéis añadirle una gran variedad de especias, yo suelo ponerle Rasal hanut o curry ya que me encantan estos sabores de oriente y le dan un toque muy especial al plato.*