

Será por recetas



Pisto francés

Salsas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 1kg de tomates
- 100 g de jamón serrano en lonchas
- Aceite
-
- ½ kg de pimientos verdes
- 1 cebolla
- Sal
- 4 huevos
- 4 dientes de ajo
- Pimienta negra

Elaboración

Cortar en tiras los pimientos lavados y la cebolla.

En una sartén amplia sofreír ambas cosas en 3 cucharadas de aceite.

Escaldar los tomates para pelarlos y trocearlos y añadirlos a la sartén junto con los ajos picados, dejando cocer todo a fuego lento y destapado para que se vayan secando bastante.

Mientras tanto en otra sartén, sofreír las lonchas de jamón sin quitarles el tocino.

Extender las lonchas sobre una fuente caliente. La grasa que sueltan la echaremos luego a la salsa.

Apagar el fuego, unir los huevos batidos a la salsa para que se cuajen mientras se remueven, añadir sal y pimienta al gusto y servir caliente.



Autor receta de Pisto francés

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012