Tosta de pisto manchego con huevo de codorniz de Castilla La Mancha



Consejo del chef

Poner por encima sal rosa, pimienta molida y tomillo.

Raciones para 4

- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **4** Dientes de ajo
- ❏ **1** Calabacín
- ❏ **2** Pimientos verdes
- ❏ **300 gr** Tomate triturado natural
- ❏ Sal
- ❏ Aceite de oliva virgen extra
- ❏ Pan de semillas
- ❏ Huevos de codorniz

1. Cortar la cebolla, los ajos, el calabacín y los pimientos en trozos pequeños.
2. Poner un buen chorro de aceite de oliva en una sartén o cacerola, cuando esté caliente añadir los ajos y cebolla. Bajar el fuego y sofreír unos minutos.
3. Añadir los pimientos y el calabacín, rehogar unos minutos y por último incorporar el tomate triturado.
4. Sazonar, dejar que se cocine a fuego durante 30-40 minutos aproximadamente.
5. Cortar rebanadas gruesas del pan de semillas, cubrir con el pisto y acabar con el huevo de codorniz a la plancha.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tosta-de-pisto-manchego-con-huevo-de-codorniz-de-castilla-la-mancha/