

## **Pisto Manchego**

### **Ingredientes para 6 personas:**

6 huevos frescos, 4 calabacines, 3 pimientos verdes, 6 tomates, 1 cebolla grande, 50 gramos de nata, 75 mililitros de aceite de oliva, 3 dientes de ajo enteros, 5 gramos de azúcar, sal al gusto.

### **Para acompañar:**

12 rebanadas de pan de molde.

### **Preparación:**

En un bol de cocina rallamos la cebolla y la juntamos con los ajos enteros. Ponemos una sartén en el fuego, le añadimos el aceite de oliva, echamos la cebolla con los ajos enteros y lo freímos. Cuando veamos que se va dorando le añadimos los calabacines y los pimientos verdes cortados en trozos pequeños, añadiéndole por ultimo el azúcar. Nos queda dejar que cueza todo a fuego suave hasta que veamos que esta bien tierno. En otro bol de cocina echamos los huevos frescos, los batimos con unas varillas de cocina y les añadimos la nata, las verduras ya hechas y la sal a nuestro gusto. Para terminar lo seguimos cocinando, sin parar de remover hasta que los huevos se hayan cuajado y lo tengamos listo para servirlo a nuestra mesa junto con las rebanadas de pan de molde.

Muchas gracias por su visita.

Si lo desea vuelva pronto a visitarnos.

Reciba un cordial saludo.

[www.recetasok.es](http://www.recetasok.es)