

Huevos rellenos de pisto con tomate

Consejos

Para cocer los huevos correctamente, dejaremos cocer 11 minutos desde el momento que entre en ebullición el agua.

Al retirar los huevos del fuego, colar esa agua y dejar reposar en agua fría para cortar su cocción.

Deberemos abrir los pimientos por la mitad y retirar las semillas que tiene en el centro. No es necesario pelar el calabacín.

Por último, recomendamos cocer los huevos con suficiente tiempo para que templen.

Ingredientes

- Huevos
- Calabacín
- Pimiento verde
- Cebolla
- Tomate natural
- Aceite
- Sal

Elaboración

Primero, deberemos cocer los huevos y para ello, pondremos a hervir una cazuela con agua y sal. Cuando llegue a punto de ebullición, meteremos los huevos y dejaremos cocer. Una vez cocidos, quitaremos el agua y dejaremos reposar.

Para hacer el pisto, primero debemos picar la cebolla, el calabacín y el pimiento verde.

Utilizaremos una cacerola que pondremos al fuego y pondremos aceite para su cocción. Cuando el aceite esté empezando a cocinarse a fuego muy lento, echaremos la cebolla y cuando empiece a dorarse, añadiremos el pimiento y el calabacín. Casi inmediatamente, añadiremos un poco de salsa de tomate natural y dejaremos cocinar todo a fuego lento, removiendo de vez en cuando. Echar sal.

Cuando el calabacín y el pimiento estén tiernos, retiraremos del fuego y dejaremos reposar.

Cuando tengamos todo hecho, cortaremos los huevos por la mitad verticalmente e iremos rellenándolos poco a poco con la mezcla.

Para terminar, sugerimos rallar algunas yemas reservadas y espolvorear por encima.

