

Bolla de pan rellena de pisto con huevos

Bolla de pan rellena de pisto con huevos, nuestra forma particular de comer una bolla de pan que sobro el día anterior, si la pruebas repites.

ingredientes

- 1 Bolla de Pan
- 100 ml de [Tomate frito](#)
- 1 Berenjena pequeña
- 1 Calabacín pequeño
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Rojo pequeño
- 1 Pimiento Verde pequeño
- 2 dientes de Ajo
- Queso Parmesano
- 4 Huevos
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Bolla de pan rellena de pisto con huevos

Cortamos la bolla de pan por la parte superior dejando en lo que sería la tapa la mínima miga posible.

Vaciamos la bolla quitándole el máximo de miga que podamos y reservamos.

Vamos a preparar el pisto, lo primero será picar nuestras verduras en trocitos intermedios, según os guste notar más o menos los tropezones en el sofrito resultante.

En una sartén con el aceite sofreiremos empezando por los ajos, seguido de la cebolla, los pimientos, berenjena, calabacín y por ultimo el tomate frito, entre cada uno dejaremos el tiempo que veamos para que todos se vayan haciendo, según la dureza de los mismos. Todo este proceso deberá hacerse a fuego lento removiendo para que se integren todos los vegetales, sin prisas, al final incorporaremos la sal y ya tendremos listo nuestro pisto, si viésemos que queda un poco aceitoso, escurrir el aceite sobrante.

Ahora con el pisto iremos rellanando el interior de la bolla intentando que entre por todos los recovecos y que no queden espacios con aire.

Con la bolla ya rellena pondremos por encima los huevos, que salpimentaremos.

En la corteza de la parte superior pondremos el queso parmesano o el que mas os guste aprisionando con la mano para que no se desprenda.

Meteremos la bolla y la corteza superior en el horno, previamente precalentado a 190º, en unos 20 minutos veremos como la corteza con el queso ya empiezan a tostarse, la retiramos del horno y ponemos el gratinador, en unos 5 minutos veremos cuajados los huevos (hay que intentar que la yema que de líquida).

Sacamos del horno y ya tendremos nuestra bolla de pan rellena de pisto con huevos.

Si os sobra pisto no es problema se puede conservar en la nevera unos días o en el congelador meses.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco

- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.