

Pisto y sus variantes

Pisto y sus variantes, la base es un sofrito de verduras pero según la zona se le añaden verduras diferentes, siendo todos exquisitos.

Nosotros hoy lo hemos hecho con huevos fritos pero podría acompañarse con muchas mas cosas.

Quizás el más conocido sea el manchego pero hay muchos más.

ingredientes

- Pisto Manchego
 - Tomate
 - Pimiento Verde y Rojo
 - Cebolla
 - Ajo
 - Calabacín
 - Aceite de Oliva Virgen
 - Pimienta negra y Sal
- Pisto de Navarra
 - Cebolla
 - Pimiento Verde
 - Calabacín
 - Tomate
 - Huevos Escalfados
 - Aceite de Oliva virgen
 - Sal
- Pisto Murciano
 - Tomate
 - Cebolla
 - Pimiento Verde y Rojo
 - Berenjenas
 - Aceite de Oliva virgen
 - Sal
- Pisto Riojano

- Ajo
- Cebolla
- Calabacín
- Pimiento Verde
- Huevos Batidos
- Aceite de Oliva virgen
- Pimienta y Sal
- Pisto Maño
 - Patatas Fritas
 - Cebolla
 - Pimiento Verde y Rojo
 - Calabacín
 - Aceite de Oliva virgen
 - Pimienta y Sal

Seguro que hay más pero como podréis ver la base es casi la misma.

elaboración Pisto y sus Variantes

El pisto como ya hemos dicho es un sofrito de verduras.

Para cualquiera de ellos prepararemos una sartén con el aceite y una vez caliente comenzaremos a poner nuestras verduras, el orden para ir incorporándolas será el siguiente (siempre que lo lleve el pisto elegido):

1. Ajos
2. Cebolla
3. Pimientos
4. Calabacín / Berenjena
5. Tomate
6. Resto de componentes
 1. Huevos Batidos
 2. Patatas
 3. Huevos Escalfados
 4. Huevos Fritos
 5. ...

Entre un ingrediente y el siguiente esperaremos entre 5 y 10 minutos en función de como tengamos el fuego y una vez lleguemos al tomate, bajaremos el fuego y lo dejaremos todo entre una hora y hora y media, tenemos que esperar a que pierda la mayor parte de agua de las verduras sin que llegue a perder su jugosidad.

Una vez listo ya le podremos poner lo que falte (punto 6) y estos serán nuestro pisto y sus variantes.

No he puesto cantidades por que aquí cada uno va poniendo más o menos según su gusto, otro capítulo importante es como cortar las verduras, entre hacer los trozos pequeños o grandes hay diferencias en el sabor del pisto, probadlo elegir.

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.