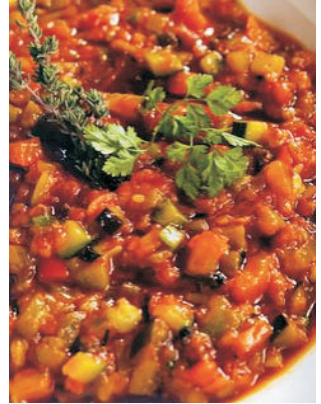


PISTO DE CALABACÍN

Ingredientes para 6 personas:

- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 4 tomates maduros
- 2 calabacines
- 2-3 dientes de ajo
- aceite de oliva
- una cucharadita de azúcar
- sal



Preparación:

Escaldar los tomates, quitarles la piel y trocearlos en dados.

Pelar y trocear las cebollas y los calabacines en dados.

Limpiar bien los pimientos de pepitas y trocear la carne en dados o rodajas.

Sofreír a fuego moderado los ajos y la cebolla en una cazuela con un poco de aceite un par de minutos.

Añadir los pimientos y seguir cocinando unos 5 minutos más.

Añadir el calabacín un par de minutos sin dejar que se queme la cebolla y añadir entonces el tomate.

Dejar cocinar unos 15 minutos más, hasta que se haga el tomate y reduzca su jugo.

Añadir el azúcar y la sal, dar un hervor y apartar del fuego.