



# PISTO MANCHEGO

## Ingrédients

- 1kg de tomates
- 1kg de poivrons rouges
- 500g de poivrons verts
- 2 gousses d'ail
- 1 petite cuillère de sucre
- Sel huile d'olive extra vierge
  
- 1 œuf en option

## Préparation

- Blanchir les tomates à l'eau bouillante,
- Peler et puis couper l'ail en petits morceaux,
- Couper les poivrons en petits morceaux (1 à 2cm environ), enlever les pépins,
- Peler les tomates et les couper en morceaux,
  
- Dorer l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive,
- Saler, puis ajouter les poivrons, laisser mijoter quelques minutes,
- Ajouter les tomates et une petite cuillère de sucre,
  
- Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes,
- Gouter et saler selon votre envie,
  
- Le Pisto Manchego est très souvent accompagné d'un œuf sur le plat,
- On peut associer le Pisto à une « ensalada rusa » ou toute autre salade

