



**Nivel de dificultad:** Media  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** 5 - 10 €

## Ingredientes

2  
dientes de ajo  
1  
Cebolla  
1  
pimiento verde  
1  
pimiento rojo  
50 g  
aceite de oliva (4 cucharadas)  
2 g  
sal (1/2 cucharadita)  
1  
calabacín  
3  
tomates de pera (maduros)  
15 g  
azúcar (1 cucharada)  
4 g  
sal (1 cucharadita)  
65 g  
aceite de oliva (5 cucharadas)  
4  
huevos  
1 g  
sal (1/4 cucharadita)

---

## Instrucciones

### PARA EL PISTO MANCHEGO

1. Pela y pica los dientes de ajo.
2. Pela y pica la cebolla.
3. Lava y limpia de semillas los pimientos y pícalos en trozos no muy pequeños.
4. Echa 4 cucharadas de aceite de oliva en una sartén antiadherente grande y calienta. Cuando esté templado añade la cebolla, el ajo picado y un poco sal. Pocha a fuego lento durante 4 - 5 minutos.
5. Añade los pimientos picados y cocina dando vueltas durante 10 - 12 minutos a fuego medio.
6. Pela y pica el calabacín.
7. Pela y ralla los tomates de pera (un truco para pelar los tomates más fácilmente es sumergirlos durante 15 - 20 segundos en agua hirviendo).
8. Añade el calabacín a la sartén y cocina a fuego medio durante 2 - 3 minutos.
9. Añade los tomates rallados, 1 cucharadita de sal y una cucharada de azúcar para quitar la acidez. Cocina a fuego medio dando vueltas durante 5 - 7 minutos.

### PARA LOS HUEVOS FRITOS

1. Echa unas 5 cucharadas de aceite de oliva en una sartén pequeña antiadherente y calienta.
2. Fríe los huevos con un poco de sal a fuego medio o fuerte a tu gusto.

Sirve el pisto en los platos colocando encima los huevos fritos y disfruta de tu receta de pisto manchego. Ver más [recetas de tapas](#) [1] o [recetas de huevos](#) [2].

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pisto-manchego-con-huevo>

### Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/huevos>