
Pisto de Verduras (Recetas de cocina)

31, mayo



*¡Hola! Hoy te explicamos **cómo elaborar un delicioso Pisto de Verduras con Aceite de Oliva Virgen Extra**, en este caso te recomendamos nuestro Monovarietal Premium Molino del Duque Picual. Pensado específicamente para este tipo de platos.*

Antes de seguir, te dejamos con las 10 últimas recetas que hemos publicado en nuestro blog, esperamos que te gusten.

1. [**Salmorejo Cordobés**](#)
2. [**Pollo al Vino Blanco**](#)
3. [**Solomillo de cerdo al Vino Tinto**](#)
4. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
5. [**Pollo al Vermut**](#)
6. [Mejillones al Vino Blanco](#)
7. [Albondigas de carne con salsa de vino Oloroso](#)
8. [Roscón de Reyes fácil con Aceite de Oliva](#)

9. [Solomillo de Cerdo al Vino Fino](#)

10. [Tortas de Aceite](#)

Ingredientes para 2 personas

500 g de tomate.

200 g de calabacín.

200 g de berenjenas.

150 g de pimiento rojo.

150 g de pimiento verde.

200 g de cebolla.

4 dientes de ajo medianos.

6 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra **que bien puedes utilizar nuestro Monovarietal Premium Molino del Duque Picual que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).**

2 cucharaditas de sal.

1 cucharadita de pimentón dulce.

Preparación

1. Cortamos en dados pequeños el tomate, el calabacín, la berenjena, el pimiento rojo, el pimiento verde y la cebolla, apartamos cada uno en un cuenco porque se van a añadir en tiempos diferentes. Pelamos los ajos y los machacamos utilizando un mortero para que queden bien triturados.

2. A continuación, ponemos una sartén de tamaño mediano a fuego medio y añadimos el AOVE, cuando este se encuentre caliente, agregamos la cebolla troceada y los ajos, removemos unos minutos hasta que se doren un poco, no mucho para que no se nos quemen. Añadimos el pimiento rojo y el verde, seguimos removiendo de vez en cuando para que no se nos pegue en el fondo de la sartén durante 8 minutos aproximadamente. Seguidamente, añadimos al conjunto, la berenjena y el calabacín, removemos al igual que en el caso anterior durante 10 minutos más aproximadamente. Por último, agregamos el tomate, el pimentón y la sal. Seguimos removiendo durante 15 minutos aproximadamente y probamos de sal por si queremos añadir para terminar de hacer este plato ideal para los meses más calurosos del año.

En menos de 1 hora tenemos listo un plato muy versátil que puedes utilizar como plato principal o de acompañamiento, servir caliente o frío, muy ligero porque solamente se utilizan verduras en su preparación y muy, muy rico con ese toque que le da nuestro AOVE Monovarietal Premium Molino del Duque Picual.

Maridaje

Una excelente combinación con este Pisto de Verduras es nuestro Tinto Joven Llanos de Palacio recientemente premiado con una medalla de Bronce en los Premios Mezquita.

*Un Tinto Joven elaborado con las variedades seleccionadas Syrah y Tempranillo procedentes de la última cosecha. Bajo la I.G.P. Vinos de la Tierra de Córdoba, este tinto de 13,5º es de color cereza limpio y brillante con reflejos morados, presenta aromas a frutas del bosque y en boca es suave y aterciopelado con un excelente equilibrio y con un largo postgusto. **Puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).***

Para terminar, te dejamos con un excelente vídeo en el que Carmen, explica paso a paso, toda la elaboración de esta receta. Te animamos a que te suscribas a su canal de YouTube haciendo [clic aquí](#). Esperamos que la receta de hoy te haya gustado. ¡Saludos!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios