PISTO

written by Errezetak

Pistoa, kuiatxoa nagusi bezala duen errezeta bikaina. Ordu bat baino gutxiagoan egiten dena (3/4), Ez da gauza askorik zikintzen eta egosten poliki-poliki utz dezakezu etxeko lanak egiten dituzunean.

4 Perts.

1 Kuiatxo
500gr Tomate eldu
2 Piper berdeak
2 Baratxuri ale
1 Piper gorri
300gr Tomate birrindua
Gatza
Olioa

Baratxuri aleak zuritu eta xafletan moztu. Piperrak garbitu, haziak kendu eta 2x2zm tako laukietan moztu. Tipula zuritu eta brunoisen zatitu.

Olioztaturiko kazola zapal batean baratxuri xaflak gaineratu, “dantzan” hasten direnenan tipula gehitu, gatzez ondu, eta segituan piperrak gehitu, multzoa potxatu.

2 minutuetara kuiatxoa (garbirik eta 2x2zm tako laukietan zatiturik) gehitu. Andik 5 minutuetara tomatea azal eta hazirik gabe gaineratu, egosi.

5 Minutu pasa direnean tomate birrindua gehitu. 30 minutuz edo kuiatxoa egina egon arte egosi.

Platerrean zerbitzatu.

Pisto: Pelar los ajos y cortar. Limpiar los pimientos, quitar las semillas y cortar en dados de 2x2cm. Pelar la cebolla y cortar en brunoise. Añadir aceite a una cazuela plana y añadir los ajos. Cuando empiecen a “bailar” añadir la cebolla, salar, añadir los pimientos, pochar el conjunto. A los dos minutos añadir el calabacín (limpio y en dados de 2x2cm). A los 5 minutos añadir el tomate, limpio, sin piel y sin pepitas. Cocer. Pasados otros 5 minutos añadir tomate triturado. Cocer durante 30 minutos o hasta que el calabacín este hecho. Servir en plato.