

PISTO CASERO CON HUEVO A LA PLANCHA

1 raciones

8 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cenas ligeras



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
238 kcal	10 g
Grasas	Carbohidratos
18 g	8 g
Fibra	Sal
3 g	2.3 g

Ingredientes

- 200 g de [url]pisto-casero[/url]
- 65 g de huevo
- 5 g de aceite de oliva
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara la receta [url]pisto-casero[/url] y mantenla caliente.
- 2** Calentar una sartén con aceite de oliva.
- 3** Cascar el huevo con cuidado sobre la sartén caliente.
- 4** Añadir sal al gusto.
- 5** Cocinar el huevo hasta que la clara esté cuajada y la yema en el punto deseado.
- 6** Servir el pisto casero en un plato.
- 7** Colocar el huevo a la plancha sobre el pisto casero.
- 8** Servir caliente.

Consejos

- Ten el pisto casero bien caliente antes de hacer el huevo: así llega a la mesa en su punto y el conjunto se disfruta más.
- Calienta la sartén y el aceite lo justo: el huevo a la plancha queda con clara cuajada y yema en el punto deseado sin researse.
- Sala el huevo al final para ajustar mejor el sabor sin pasarte.
- Sirve el pisto primero y coloca el huevo encima justo al terminarlo: mantiene la textura y la yema queda más atractiva al romperla.

- Si quieres una presentación más “gourmet”, usa un plato amplio y extiende el pisto en base uniforme antes de coronar con el huevo.