

PISTO CON TORTILLA FRANCESA

1 raciones

15 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cenas ligeras



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
236 kcal	14 g
Grasas	Carbohidratos
15 g	8 g
Fibra	Sal
3 g	1.4 g

Ingredientes

- 200 g de [pisto-casero](#)
- 136 g de [tortilla-francesa](#)

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara la receta [[url](#)]pisto-casero[/url] y mantenla caliente.
- 2** Prepara la receta [[url](#)]tortilla-francesa[/url].
- 3** Colocar el pisto casero en un plato.
- 4** Añadir la tortilla francesa encima o al lado.
- 5** Servir caliente.

Consejos

- Sirve el pisto bien caliente y añade la tortilla al final para que conserve su textura esponjosa.
- Si el pisto está reposado de un día para otro, caliéntalo a fuego suave para que no se reseque.
- Para un emplatado más limpio, coloca el pisto en un lado y la tortilla francesa doblada en el otro, sin mezclar.
- Ajusta la ración con facilidad: mantén la proporción y aumenta ambas preparaciones a la vez.
- Si lo preparas para llevar, separa pisto y tortilla en el táper para que no se humedezca.