

Por último, cocinamos nuestro pisto a fuego lento durante 50 minutos.	1
Ponemos a calentar el aceite y añadimos los ajos y la cebolla hasta que comiencen a tostarse.	2
Y una vez que está todo ... ¡A comer!	3
Para hacer la receta de <i>pisto manchego</i> , necesitamos primero una olla con aceite de oliva.	4
Luego, añadimos el calabacín a la olla y nos ponemos a rallar tomate.	5
Mientras que se fríen, cortamos los calabacines (sin pelar) a dados.	6
Cuando hayamos rallado suficiente tomate (5 tomates aproximadamente), le añadimos una cucharita pequeña de sal, otra de pimienta negra y un poquito de comino.	7
Después de los ajos y la cebolla, añadimos los pimientos verdes, cortados a dados.	8
Añadimos la mezcla de tomate a la olla y removemos con todo lo demás.	9