

- 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 *pisto manchego*, 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