

EL PISTO

MÁS GRANDE DEL MUNDO



FIESTA DEL PIMIENT



XIV EDICIÓN PISTO GIGANTE

Plaza de la Fuente Vieja

4 septiembre 2016

12 horas



IV CENTENARIO
DE CERVANTES



Castilla-La Mancha



Ayuntamiento
Villanueva de los
Infantes



Pisto para 6 raciones

Ingredientes:

3 kg. de pimiento verde en trozos
1 kg. de tomate natural
750gr de magro de cerdo
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto (2 cucharaditas)



Elaboración:

Añadir a la sartén el aceite y la carne en trozos con una pizca de sal. Cocinar durante 30 minutos hasta que la carne esté en su punto.

Añadir el pimiento verde troceado y remover.

Pasados 30 minutos aproximadamente, añadir el tomate y cocinar 30 minutos más hasta que se consuma el jugo, y el tomate esté frito. Ajustar sal al gusto.

