



PISTO DE HUEVOS Y JAMÓN

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO

Básico

20 min

30 min

Ingredientes

Tomate maduro: 1 kg
Pimientos rojos: 250 g
Pimientos verdes: 250 g
Jamón serrano: 100 g
Cebolla: 1 unidad
Huevos frescos: 4 unidades
Vino blanco: 40 cc
Aceite: Al gusto
Sal: Al gusto
Agua: Cantidad necesaria para cubrir las verduras



Preparación

1. Poner aceite en el fondo de una cazuela y calentar. Añadir la cebolla cortada en media juliana y rehogar durante 1 minuto.
2. Incorporar el jamón serrano cortado en tiritas y los pimientos rojos y verdes, previamente limpiados y cortados en juliana. Rehogar un poco.
3. Añadir los tomates maduros, que deben estar escaldados para quitarles la piel y las pepitas. Rehogar todo a fuego medio durante 10 minutos.
4. Verter primero el vino blanco y después el agua necesaria hasta llegar a cubrir las verduras.
5. Cocer a fuego suave con la cazuela destapada durante 15 minutos para reducir el caldo y dejar las verduras blandas.
6. Quitar la cáscara a los huevos frescos e incorporarlos al pisto de uno en uno, distribuyéndolos en cruz sobre la superficie.
7. Dejar cocer los huevos durante 3 minutos hasta que las claras queden cuajadas y las yemas permanezcan blandas. Probar y sazonar con sal solo si es preciso.

Notas

- No suele ser necesario añadir sal adicional debido a que el jamón serrano ya sazona el pisto por sí mismo.
- Los pimientos se deben limpiar simplemente con un trapo húmedo antes de cortarlos.
- Escaldar los tomates es fundamental para facilitar la retirada de la piel y las pepitas.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pisto de huevos y jamón	Vegetales y Veganos	01	11-11-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.