

## Pisto Manchego Con Queso Manchego Las Terceras



### INGREDIENTES:

- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 Calabacín
- ½ puerro
- 200gr de tomate triturado
- Azúcar y Sal al gusto
- Aceite de oliva
- Queso manchego las terceras

### PREPARACIÓN:

1º. Pelamos la cebolla, le quitamos las semillas a los pimientos, limpiamos el puerro y mantenemos la piel del calabacín. Las lavamos y cortamos en trocitos pequeños.

# LAS TERCERAS

- 2º. Ponemos aceite de oliva en una sartén y añadimos la cebolla y el puerro.
- 3º. Cuando veamos que está pochado, echamos los pimientos (rojo y verde) y sofreímos.
- 4º. Añadimos el calabacín y lo dejamos unos minutos sofríendose.
- 5º. Vertimos el tomate triturado y un poco de azúcar y lo dejamos cocinarse a fuego lento hasta que el tomate esté frito y las verduras tiernas.
- 6º. Probamos y rectificamos de sal si fuera necesario.
- 7º. Una vez tengamos el pisto, lo dejamos templar un poco y mientras cortamos nuestro queso Las Terceras a trocitos en forma de cubo y lo mezclamos todo.