

Base de pisto (textura C)

Ingredientes para 10 raciones

Cebolla	550g
Pimiento verde troceado congelado	100g
Pimiento rojo troceado congelado	75g
Tomate natural triturado	1000mL
Pimienta roja	5g
Aceite de oliva virgen extra	25mL

Elaboración

- 1 Precalentar aceite en una sartén.
- 2 Trocear la cebolla i cocerla hasta que se empiece a dorar. Seguidamente, añadir los pimientos. Cocer durante un par de minutos más.
- 3 Añadir el tomate natural triturado y dejar cocer y concentrar durante 45 minutos.
- 4 Batir hasta la temperatura de 3°C.
- 5 Triturar y reservar en frío.

Observaciones

Al ser una base para otras preparaciones, no es necesario colar ni añadir espesante. Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.