

Huevos al plato con Pisto y Bacalao

- 4 Huevos
- 800 g de Salsa casera de Tomate
- 1 Calabacín
- 1/2 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- 400 g de Bacalao desalado y desmigado
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen extra
- Sal
- Pimienta molida



Elaboración

Cortamos la cebolla en tiras y troceamos el pimiento y el calabacín en dados. Pochamos la cebolla y añadimos el pimiento y el calabacín. Dejamos dorar las verduras y echamos la salsa de tomate. Dejamos cocer a fuego muy lento unos 15 minutos. Pasado ese tiempo añadimos el bacalao desmigado y espolvoreamos con pimienta al gusto. Lo dejamos hacer durante 5 minutos.

En un recipiente apto para el horno (mejor si son cazuelitas individuales), ponemos una generosa capa de pisto. Colocamos 1 huevo, por comensal, encima y horneamos solo con el grill durante unos minutos para que se cuaje el huevo.