

Pisto Castellano (40 pts)

- 3 pimientos morrones grandes
- 2 pimientos verdes grandes
- 2 berenjenas medianas
- 1 cebolla mediana, bien picadita
- ½ taza aceite de oliva
- 3 dientes de ajo, bien picaditos
- 1 tomate grande, pelado. sin semillas, y picado
- 1 cdta. de oregano picado
- 1 cdta. de tomillo fresco
- ½ cdta. de romero fresco
- sal y pimienta al gusto
- 1 cdta. de perejil o menta bien picadito

Ase los pimientos en un horno caliente o sobre candela hasta que las cáscaras se queden negras, pero tenga cuidado de no quemarlas. Ase las berenjenas en la misma manera hasta que se ablanden y la cáscara se quede floja y oscura. Envuélvelas en papel de toalla por unos minutos y entonces pele las dos.

Corte los pimientos y las berenjenas en tiras anchas. Sofría la cebolla hasta que se dore. Añada el ajo y cocine un poco, entonces añada el tomate y las hierbas y cocine por 2-3 minutos. Añada los pimientos y las berenjenas y cubre la cazuela bien cerrada. Cocine ligeramente por unos 15 minutos. Sazone al gusto y añada la mitad del perejil o la menta. Decore el plato con el resto.