

## Pisto manchego



### Para 4 personas

- 150 ml. de aceite de oliva virgen
- 2 cebollas troceadas
- 4 dientes de ajo picados
- ½ cucharada de semillas de comino
- 2 berenjenas medianas en dados de 1 cm.
- 6 tomates pelados, picados y sin semillas (reservar el jugo)
- 300 gr. de calabacines en dados de 1 cm.
- 3 pimientos rojos asados en dados de 1 cm.
- 1 cucharada de orégano fresco picado
- Unas hojas de orégano fresco
- 2 cucharaditas de vinagre de jerez o de vino tinto
- Pimienta negra recién molida
- Sal marina

Calentamos la mitad del aceite en una cacerola alta, añadimos la cebolla y el ajo, y sofreímos 5 minutos a fuego medio hasta que estén tiernos. Reservamos en un bol. Subimos el fuego y vertemos el aceite restante, el comino y la berenjena, y removemos hasta que se absorba el aceite y se ablande un poco.

A continuación añadimos el tomate y su jugo y cocemos la mezcla hasta que se empiece a espesar.

Incorporamos el calabacín, el pimiento y el orégano picado, salpimentamos y cocemos a fuego lento, sin tapar, hasta que estén tiernos.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Regamos el pisto con el vinagre y servimos al gusto (caliente o frío) espolvoreando con las hojas de orégano.