

Frito Mixto de Verano



Ingredientes:

- 2 cebollas.
- ¼ kg pimientos de bola, a los que quitamos el rabo y los partimos en cuartos.
- 1 berenjena.
- 4 tomates buenos y maduros.
- sal y aceite.

Elaboración:

Primeramente se fríe la berenjena partida en láminas de 1 cm. y luego en cuartos, si la sartén es de hierro y encima lo hacemos sobre “lumbre” como antiguamente pues mejor sabor tendrá. Una vez sofrita la berenjena la retiramos, a continuación se sofríen los pimientos, 4 ó 5 vueltas será suficiente y se retiran, pochamos la cebolla cortada en juliana y la terminamos de hacer con el tomate cortado en pequeños dados, siempre está la alternativa de tomate frito de bote, pero como el casero, ninguno. Una vez tengamos listos el tomate y la cebolla, añadimos el resto de ingredientes que teníamos apartados, rectificamos de sal y listo. Bon appetit!