

Chuchumé

El chuchumé, es como un pisto que se hace en mi casa desde que yo recuerdo. Creo que su nombre proviene de una alguna palabra francesa (aunque no sé de cual), porque mi tía abuela lo aprendió cuando trabajaba en la casa de una familia francesa y se ha extendido por toda la familia, porque está riquísimo y además se aprovechan las hortalizas de la huerta.

INGREDIENTES:

- 1 Calabacín grande (aprox ½ kg)
- ½ Kg Judías verdes
- 3-4 Ajos
- 1 kg Tomate de pera
- 3 Cucharadas aceite oliva
- 1 Cucharada piñones

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar las hortalizas, retirar las puntas a las judías verdes y al calabacín y cortar a trocitos.
2. Poner en una olla con dos cucharadas de aceite y cocinar tapado a fuego lento (para que se cocine en su propio jugo).
3. Rallar los ajos y el tomate por separado.
4. Rehogar los ajos con el resto del aceite, cuando estén algo dorados agregar el tomate y cocinar 20 minutos.
5. Mezclar el tomate con las hortalizas y adicionar los piñones: cocinar 5 minutos más. Servir frío o templado.