

# Pisto Murciano

Ruralmur

[ruralmur2@regmurcia.com](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/232/pisto-murciano>

Dirección: [Región de Murcia](#)



La tapa de pisto es, junto a la de zarangollo, el entrante vegetal más característico de la gastronomía murciana más tradicional. Se trata de un frito de distintas verduras como son el tomate, la cebolla, la berenjena y el calabacín, todas ellas troceadas, fritas por separado y mezcladas al final en la sartén para unificar todos los sabores.

Por estar elaborada solo con productos de la huerta, se trata de una tapa muy saludable cuya única grasa es la que le aporta el aceite con el que se han frito las verduras, que se puede combinar con otros alimentos como la carne, el pescado o los huevos para complementarlo.

Aunque su preparación es rápida, no deja de ser una tapa idónea para consumir en cualquier época del año, si bien es más frecuente que se elabore en época estival o primaveral. Además, el pisto es una de las exquisiteces culinarias más demandadas por las gentes que llegan a Murcia puesto que está elaborado con productos de la Huerta de Murcia.

Se trata pues de una receta típicamente huertana que da lugar a un plato sencillo y sabroso, que se sirve frío y en pequeñas cazuelas de barro.

El pisto murciano se puede acompañar de un tinto de la tierra o de una refrescante cerveza, pues dada su sencilla elaboración y su carácter ligero, puede servir de tapa o de cena fría.

Receta sacada de [www.regmurcia.com](http://www.regmurcia.com)

Pisto Murciano

Ruralmur  
[ruralmur2@regmurcia.com](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxg2a4qb>

Pisto Murciano

Ruralmur  
[ruralmur2@regmurcia.com](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxg2a4qb>