

Shakshuka

INGREDIENTES

● PIMIENTO ROJO	1 UNIDAD	● CILANTRO	AL GUSTO
● CEBOLLA	1/2 UNIDAD	● PEREJIL	AL GUSTO
● AJO	4 DIENTES		
● PIMENTÓN	2 CF		
● COMINO	1 CF		
● CHILI EN POLVO	UNA PIZCA		
● TOMATES PELADOS	700GR		
● HUEVOS	6 UNIDADES		

PREPARACIÓN

CALENTAR UN POCO DE ACEITE DE OLIVA EN UNA SARTÉN GRANDE A FUEGO MEDIO. AÑADIR EL PIMIENTO Y LA CEBOLLA PICADOS Y COCINAR DURANTE 5 MINUTOS O HASTA QUE LA CEBOLLA ESTÉ TRANSPARENTE.

AÑADIR EL AJO Y LAS ESPECIAS Y COCINAR UN MINUTO MÁS.

VIERTA LOS TOMATES PELADOS EN LA SARTÉN Y DESHAGA LOS TOMATES CON UNA CUCHARA GRANDE. SAZONE CON SAL Y PIMIENTA Y LLEVE LA SALSA A FUEGO LENTO.

UTILIZA TU CUCHARA GRANDE PARA HACER PEQUEÑOS AGUJEROS EN LA SALSA Y ROMPE LOS HUEVOS EN CADA AGUJERO. TAPA LA SARTÉN Y COCINA DURANTE 5-8 MINUTOS, O HASTA QUE LOS HUEVOS ESTÉN HECHOS A TU GUSTO. ADORNA CON CILANTRO Y PEREJIL PICADOS.