

Hummus de pimiento rojo

INGREDIENTES

- CEBOLLA 1 UNIDAD
- DIENTES DE AJO 1 UNIDAD
- TOMATES CHERRY 200GR
- SALSA DE TOMATE 2 C
- 2 HUEVOS 3C
- QUESO FETTA 35GR
- ORÉGANO SECO 1-2 CF
- MENTA FRESCA 1 CF

PREPARACIÓN

CALENTAR 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA EN UNA SARTÉN MEDIANA A FUEGO MEDIO, SALTEAR LA CEBOLLA CORTADA EN JULIANA HASTA QUE ESTÉ BLANDA, AÑADIR EL AJO PICADO Y SALTEAR DURANTE 1 MINUTO. AÑADIR LOS TOMATES Y SALTEAR DURANTE OTROS 2 MINUTOS. AÑADIR A CONTINUACIÓN LA SALSA DE TOMATE Y REMUEVE

BATIR LOS HUEVOS EN UN BOL PEQUEÑO Y VERTERLOS EN LA SARTÉN, AUMENTAR EL FUEGO, MEZCLAR RÁPIDAMENTE CON UNA CUCHARA CON CUIDADO DE NO APLASTAR LOS TOMATES Y CALENTAR DURANTE UNOS 2 MINUTOS HASTA QUE LOS HUEVOS ESPESEN.

RETIRAR DE LA SARTÉN Y SERVIR EN UN PLATO. AÑADIR SAL (SEGÚN SEA NECESARIO). ESPOLVOREAR CON FETA DESMENUZADO, ORÉGANO SECO Y MENTA.