

## Shakshuka



**Tiempo de preparación:** 60 min.

**Dificultad:** Media

### Ingredientes (2 personas)

- Tomate finamente troceado 14.1oz 400 gr
- **Ingredientes**
  - Aceite de oliva virgen extra c. s.
  - Ajo 1 diente
  - Azúcar integral cucharada
  - Cebolla 1
  - Guindilla picante 1
  - Huevos 3
  - Pan 2 rebanadas
  - Perejil c. s.
  - Pimentón picante 10 gr
  - Pimientos 300 gr
  - Sal y pimienta c. s.

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

1. Empezar picando la cebolla y el ajo y dorar todo con aceite de oliva virgen extra y pimentón picante.
2. A continuación, cortar los pimientos y la guindilla y añadirlos al sofrito de la sartén. Añadir sal y pimienta y **ePomi** **tomate finamente troceado** y, a continuación, una cucharada de azúcar integral.
3. Cocer durante 20 minutos y abrir los huevos directamente en la sartén.
4. Cubrir y cocer durante otros 8 minutos.
5. Terminar espolvoreando el perejil picado y servir con pan tostado.