

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.