

Huevos braseados con salchicha de pollo y tomate



Tiempo de preparación: 60 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4-6 personas)

• Ingredientes

- Tomate troceado 750g 1 caja
- Aceite de oliva virgen extra Al gusto
- Cebolla roja 1 mediana, pelada y picada
- Copos de pimienta roja triturados Opcional
- Dientes de ajo 2 pelados y picados
- Huevos 4-6
- Orégano seco 2 cucharaditas
- Pan crujiente italiano Rebanado, pincelado con aceite de oliva y tostado
- Perejil fresco Para adornar
- Pimiento rojo 1 descorazonado y picado
- Pimiento verde 1 descorazonado y picado
- Salchicha de pollo estilo italiano a granel (o salchicha de cerdo, si se prefiere 350 gramos sin tripas
- Sal y pimienta Al gusto

Para esta receta hemos usado:



Preparación

En una sartén grande y pesada de 30 centímetros, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio-alto.

Añadir las cebollas y los pimientos. Saltear durante 4 minutos más o menos, removiendo regularmente. Añadir el ajo y cocinar otros 2 minutos hasta que esté fragante. Sazonar con sal y pimienta. Pasar la mezcla a un plato y reservar por ahora.

Volver a poner la sartén a fuego medio-alto y añadir 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra. Añadir la salchicha y cocinarla hasta que esté bien dorada, removiendo regularmente (unos 7-10 minutos hasta que esté completamente cocida). Escurrir con cuidado la grasa y volver a calentar.

Ahora, a la salchicha cocida, añadir las verduras previamente salteadas y **lostomates troceados Pomi**. Sazonar con orégano, sal y pimienta.

Llevar a ebullición durante 5 minutos. Bajar el fuego, tapar y dejar cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.

Destapar la sartén y, con una cuchara de madera, hacer pequeños "pozos" en la mezcla de salchicha y tomate para colocar los huevos. Romper con cuidado cada huevo y dejarlo caer en un pozo.

Tapar de nuevo y cocinar otros 5-7 minutos o hasta que los huevos se vean bien cuajados. Sazonar los huevos con sal y pimienta.

Retirar del fuego y añadir perejil fresco. Espolvorear copos de pimienta roja triturada, si se quiere. Servir inmediatamente con pan italiano tostado. ¡A disfrutar!

Receta de Suzy Karadsheh de TheMediterraneanDish.com

- *The Mediterranean Dish*

- *The Mediterranean Dish*