

## Shakshuka



**Tiempo de preparación:** 60 min.

**Dificultad:** Media

### Ingredientes (2 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 400 gr
- 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.