



## Huevos fritos con tomate



**Tiempo de preparación:** 20 min.

**Dificultad:** Media

### Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 200 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Chalota 1
- Huevos frescos 8
- Pimienta
- Sal

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

Preparar una salsa de tomate clásica: sofreír la chalota picada en una cacerola con un hilo de aceite de oliva virgen extra y añadir entonces **Pomì tomate escurrido**

Cocer durante 15 minutos, salpimentar y dejar reposar la salsa.

En una sartén antiadherente untada preparar los huevos fritos: romper los huevos directamente en la sartén y dejarlos hacer durante 5 minutos, cubriendo con la tapa los últimos 3 minutos para obtener una cocción excelente también por encima.

Emplatar los huevos sobre una cucharada de salsa de tomate, poner 4 minutos al horno a gratinar y servir calientes.