

# Shakshuka: receta fácil con huevos y tomate

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Sacar del horno, decorar con cilantro fresco picado y servir acompañado de pan de pita, por ejemplo.

## Raciones para 2

- 2** Pimientos rojos
- 2** Pimientos amarillos
- 2** Pimientos verdes
- Aceite de oliva
- 4** Dientes de ajo
- 2** Cebollas
- 10** Tomates pera
- Sal y pimienta
- 2** Cucharaditas de comino
- 2** Cucharaditas de chile en polvo
- 1** Cucharaditas pimentón
- 300 ml** Agua
- 6** Huevos
- Cilantro fresco

- 1** Cortar el ajo, la cebolla, y los pimientos cortados en porciones grandes.
- 2** Calentar el aceite en la bandeja Dual Pro Titanium y cocinar a fuego medio primero el ajo y la cebolla, y cuando esté transparente, añadir los pimientos y seguir cocinando hasta ablandar las verduras.
- 3** Echar los tomates cortados y cocinar durante 10 minutos a fuego lento hasta que los tomates se deshagan, removiendo constantemente.
- 4** Salpimentar y agregar el comino, los copos de chile, el pimentón y mezclar bien. Terminar poniendo un poco de agua y dejar cocer durante 30 minutos removiendo también para cocinar completamente las verduras.
- 5** Cascar los huevos encima de la mezcla y terminar en el horno previamente precalentado a 180 °C durante 5-7 minutos o hasta que los huevos estén cocinados.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/shakshuka-receta-facil-huevos-tomate/>

