

Shakshuka: receta fácil con huevos y tomate

COOKING
LOVERS TRIA



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/>

