Huevos, chorizo y tomates en sartén



Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min, Tiempo de

cocción: 15min

Tiempo total: 30min, Número de porciones:

2

O Calorías, O g Azúcares, O g Grasas, O g

Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/huevos-chorizo-y-

tomates-en-sarten

Preparación

Cortar 4-6 rebanadas de chorizo y el resto cortarlo en cubos. Tostar la cebolla y el chorizo (ambos en rodajas y cubitos) en una sartén caliente sin aceite. Cuando el chorizo se tuesta, retire las rodajas y reservar para después. Coloque las rodajas de tomate sobre la sartén y dorar de ambos lados. Añadir la salsa marinara. Dejar cocer durante unos 2 minutos. No se mueva. Distribuya las arvejas en la parte superior de la salsa de tomate. Distribuya las rebanadas de chorizo. Romper los huevos en la parte superior. Espolvorear con sal, pimienta y orégano. Cubra y deje cocinar a fuego lento. Cocine hasta que se realicen los huevos. Rocíe con aceite de oliva virgen extra. Servir en la misma sartén. Fuente:

http://www.apronandsneakers.com

Ingredientes

- 100 gramo/s Chorizo seco
- 1 Tomate grande
- 1 puñado/s Arvejas sateadas en aceite de oliva
- 3 Huevos
- 1/2 taza/s Salsa marinara (o de tomate casera)
- 1 Cebolla pequeña picada
- 1 poco Orégano (opcional)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Económico, Legumbres, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Plato Principal

