

Huevos, chorizo y tomates en sartén



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 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