

SHAKSHUKA



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **2**

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

Autor: VictoriaenlaCocina

Url: <https://srecetas.es/shakshuka>

Preparación

1. Picamos la cebolla, el ajo y morrón. Ustedes pueden picar todo esto como quieran, tómense la libertad de realizar un plato a su gusto. Yo piqué la cebolla en Brunoise*, el ajo lo deje super picadito, y el morrón lo dejé en corte Julienne* o Juliana.

2. En una sartén (con un poquito de profundidad) echamos el chorrillo de aceite y lo llevamos a fuego medio. Vamos a sofreír la cebolla con el morrón. (Acuerdense de agregar la sal en este paso) Luego cuando la cebolla quede translúcida, agregamos el ajo y sofreímos todo por un par de minutos más. OJO, no quememos los ajos!

3. Luego agregamos los tomates y la pasta de tomate, y el azúcar, a nuestro sofrito. Bajamos el fuego un poco, y con la ayuda de la cuchara o espátula que estén utilizando, vayan aplastando los tomates hasta que queden medio como un puré. Dejamos reducir un poco el agua que van a ir largando los mismos.

4. Agregamos los condimentos y mezclamos bien. Cuando noten que la preparación no está ni seca ni líquida, hacemos unos huequitos entre los tomates y vamos agregando los huevos. Tapamos la sartén, y dejamos cocinar

Ingredientes

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓ 2 diente/s Ajo
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar negra
- ✓ 2 cucharadita/s Pimentón molido
- ✓ 0.5 cucharadita/s Comino
- ✓ 1 cucharadita/s Ají Molido
- ✓
- ✓ 1 cucharada/s Salsa-Pasta de tomate
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Israelita, Vegetariana, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Desayuno

los huevos por 5 a 8 minutos. Hasta que la clara se ponga blanquita. Vayan controlando y la idea es que saquen del fuego la sartén en el punto que quieren el huevo. Y ya quedó. Así de sencillo.

5. La decoración es opcional. Yo lo hice con perejil picado, pero hay gente que prefiere el cilantro, tomillo, u otras hierbas. Ustedes son libres de personalizar esta parte como más prefieran. Y listo, Buen apetito!

