



SHAKSHUKA

Ingredientes

Para 4 personas

6 tomates

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

2 dientes de ajo

1 cebolla

1 cucharadita de aceite de oliva

4 huevos

2 ramas de perejil

Sal y pimienta

Pasos

- 1.** Picar la cebolla y machacar el ajo, cocinar durante 15 minutos con el aceite y una cucharada de agua.
- 2.** Sumergir los tomates en una olla con agua hirviendo durante 15 segundos y sacarlos. Pelarlos, cortarlos en 6 partes y quitarles la pulpa.
- 3.** Pelar los pimientos y colocarlos en una parrilla durante 15 minutos. Limpiarlos y cortarlos en pequeñas tiras.
- 4.** Agregar los tomates y los pimientos a la cacerola, sazonar con sal y pimienta. Cocinar a fuego lento durante unos 30 minutos.
- 5.** Cuando esté listo para servir, quebrar los huevos sobre las verduras y cocinar durante unos minutos.
- 6.** Para terminar, esparcir perejil por encima de todo y servir delicadamente con trozos de pan.