

# Chauchas al Pomodoro

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Alcaparras:** 1 cucharadas medianas

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Queso feta:** 100 Gramos

**Sal fina:** c/n A gusto

**Pan:** c/n A gusto

**Agua:** c/n A gusto

**Azucar:** 1 cucharadas medianas

**Chauchas:** 300 Gramos

**Perejil:** c/n A gusto

**Orégano fresco:** c/n A gusto

**Albahaca:** c/n A gusto

**Tomates peritas:** 1 Lata

## Preparación de la Receta

- Cortar las chauchas a la mitad
- Cortar *cebolla* morada en pluma
- Filetear un diente de *ajo*.
- *Dorar* en sartén la *cebolla* y el *ajo* y salar
- Cuando la *cebolla* esté dorada añadir las chauchas cortadas, salar y si es necesario sumar más aceite
- Cuando ablanden las chauchas añadir salsa de *tomate* con su *jugo*.
- Dejar cocinar unos minutos.
- Añadir un chorrito de agua, una pizca de azúcar, tapar y cocinar 5/6 minutos hasta que las chauchas estén tiernas.
- Apagar el fuego y añadir queso feta en pedazos
- T
- Erminar con *alcaparras*, un chorrito de aceite, *perejil*, *albahaca* y *orégano* picado rústicamente.
- Servir con pan.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chauchas-al-pomodoro>