

Guiso Tomaticán

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Hojas de Albahaca: 10 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Huevos: 4 Unidades

Miga de pan: 100 Gramos

Orégano: c/n

Puré de tomates: 500 c.c.

Sal: c/n

Tomillo: c/n

Tomates redondos: 6 Unidades

Ají molido: c/n

Dientes de ajo asado: 2 Unidades

Morrón Rojo: 1 unidad

Pimienta: c/n

Romero: c/n

Tomates cherry: 100 Gramos

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear* cebollas en pluma y *morrón* rojo en juliana hasta ablandar.
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar 4 tomates pelados, sin semillas y picados.
- Cocinar 5 minutos.
- Añadir 2 tomates rallados, puré de tomates, *ají* molido y *ajo* asado
- Mezclar y cocinar a fuego suave hasta integrar.
- Cortar los tomates cherry en mitades y *saltear* en *plancha* con aceite de oliva hasta *dorar*.
- Reservar.
- Añadir *romero*, *tomillo*, *orégano*, miga de pan y revolver hasta unir.
- Incorporar los huevos apenas batidos y condimentados con sal y pimienta
- Revolver y cocinar por 1 minutos hasta espesar.
- Añadir los tomates cherry reservados, hojas de *albahaca*, *orégano* fresco y mezclar bien
- .
- Servir con rodajas de pan tostado.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/guiso-tomatican>