

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.