

Huevos de inspiración árabe

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

para acompañar

Pan arabe:

Zahatar: 1 Cucharada

Jacoque: 1 Cucharada

para el armado

Cebolla picada: 2 Cucharadas

Huevos: 4 Piezas

Sal y Pimienta:

para la salsa

Comino: 1/2 Cucharadita

Semilla de cilantro: 1/2 Cucharadita

Diente de ajo: 1

Chiles guajillos hidratados: 2 Piezas

Pimiento rojo rostizado: 1 Pieza

Alcaravea: 1/2 Cucharadita

Cebolla: 1/4 Pieza

Chiles de arbol hidratados: 3 Piezas

Jitomates de lata: 2 Tazas

Pasta de tomate: 1 1/2 Cucharada

Preparación de la Receta

- Tostar *comino*, la *alcaravea* y las semillas de *cilantro*, enfriar y triturar en mortero o *molcajete*.
- Colocar en la licuadora la *cebolla*, el *ajo*, los jitomates de lata, el *pimiento* rojo escalfado, los chiles hidratados, y la pasta de *jitomate*.
- Triturar el *comino*, la *alcaravea* y las semillas de *cilantro*, y añadir a la licuadora
- Salpimentar y licuar hasta obtener una salsa homogénea.
- Calentar aceite en una cazuela y verter la mezcla
- Dejar *hervir* y añadir sal al gusto.

- Calentar cazuelas individuales y *saltear* allí la *cebolla* picada hasta que esté transparente
- Añadir un cucharón de la salsa caliente y luego los huevos condimentados con sal y pimienta.
- Cocinar a fuego bajo y mantener hasta alcanzar la cocción deseada para los huevos.
- Tostar el pan árabe y servir con *jocoque* y zahatar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-de-inspiracion-arabe>