elGourmet

Huevos Marroquíes

Ingredientes

Pimientos rojos: 2 Unidades
Aceite de oliva virgen: A gusto
Cilantro fresco: Cantidad deseada
Pimentón: 10 g
Harissa: 10 grs
Ras el hanout: 5 grs
Sal: A gusto
Cebolla roja: 1 Unidad
Huevos: 6 Unidades
Comino: 10 g
Ajo: 1 Diente
Tomates: 1 kg

Preparación de la Receta

- En una sartén grande y antiadherente (únicamente), calentar aceite a fuego medio-alto.
- *Saltear* el *ajo*, la *cebolla* y los pimientos hasta que estén tiernos y dorados.
- *Condimentar* a gusto con *cilantro*, *pimentón*, ras El Hanout, sal y *comino*.
- Agregar la *Harissa* y luego los tomates picados, dejando a fuego máximo durante 4 minutos.
- Cascar los huevos en la misma sartén y dejar cocer con la tapa colocada durante 3 minutos.
- Servir de forma inmediata.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-marroquies