

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>