Pan sorpresivo

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Alcachofas en lata: 8 Unidades
Cebolla de verdeo entera: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomates Perita: 8 Unidades
Pan de campo grande entero: 1 Unidad
Sal: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Huevos: 4 Unidades
Pimentón dulce: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200ºC para luego calentar el pan.

Para comenzar

- Picamos el *ajo*, cortamos en juliana la parte blanca de la *cebolla* de verdeo, el *pimiento* rojo y el *pimiento* verde.
- Luego, pelamos y cortamos el *tomate* en *concassé* y lo reservamos.
- En una sartén agregamos un chorrito de aceite y salteamos el *ajo*, la *cebolla* de verdeo, el *pimiento* rojo y el *pimiento* verde
- Salpimentamos.
- A continuación, agregamos el *tomate*, el *pimentón* y cocinamos hasta que el *tomate* se reduzca.
- Cuando el relleno esté listo, agregamos las alcachofas y apagamos el fuego.
- Mientras tanto, cortamos el pan transversalmente de manera que quede en forma de cuenco y con tapa
- Retiramos la miga
- Horneamos el pan abierto y la tapa a 200ºC durante 5 minutos para que apenas se seque la miga
- Reservamos.
- Retiramos el pan del horno y colocamos dentro la mezcla de pimientos y *tomate* y añadimos los huevos rotos crudos en la superficie

- Salpimentamos.
- Volvemos a llevar al horno hasta que los huevos estén hechos
- Retiramos y servimos dentro del pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-sorpresivo