

Salteado De Tomates Y Huevo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo: 1/4 Tazas

Azúcar: 1 Cucharada

Huevos: 5 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Pimienta: a gusto

Aceite de sésamo: a gusto

Cebollas De Verdeo: 2 Unidades

Ginebra: c/n

Ajo: 1 Diente

Sal: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Cortar *cebolla* de verdeo al bies (separar parte blanca de verde) y reservar.
- *Pelar* tomates y cortar en gajos
- Batir en un bowl los huevos y *condimentar* con sal, azúcar y pimienta.
- Calentar un wok con bastante aceite y agregar los huevos condimentados.
- Cocinar rápidamente revolviendo hasta llegar al 70% de la cocción (jugosos), retirar del bowl y reservar.
- Volver a calentar y con aceite caliente *saltear* *cebolla* de verdeo (blanco) y *ajo* aplastado, cocinar 2 minutos.
- Desglasar con un chorro de ginebra, evaporar el alcohol, añadir los tomates y un chorro de caldo.
- *Condimentar* con 2 cucharaditas de sal, 2 cucharaditas de azúcar, pimienta y seguir cocinando apretando los tomates con el cucharòn.
- Cocinar hasta que se desarme.
- Agregar los huevos, la parte verde del verdeo y *saltear* 1 minuto servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-tomates-y-huevo>