Salteado De Tomates Y Huevo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo: 1/4 Tazas
Azucar: 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 cuchadaritas 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