Shakshuka



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Morrón Rojo: 1 Unidad
Tomates en conserva: 500 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Comino: ½ Cucharadita
Cilantro fresco: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Huevo: 4 Unidades
Coriandro semillas: 1 Cucharadita
Ají molido: ½ Cucharadita
Yogurt Natural: A gusto
Sal fina y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén que pueda ir a la mesa a modo de fuente calentar semillas de coriandro por 1 minutos y agregar *cebolla* picada, *morrón* rojo, sal y cocinar hasta ablandar.
- Añadir *ajo* picado, *comino* molido y tomates en conserva, romperlos con la cuchara y dejar cocinar hasta integrar.
- Hacer hueco en la preparación y en cada uno agregar huevos
- Tapar cocinar hasta que se cuajen los huevos.
- Terminar con *cilantro* fresco, *yogur* natural y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shakshuka-2