

Shakshuka

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morròn rojo: 1 Unidad

Huevos: 3 Unidades

Ajo picado: 1 Cucharadita

Garbanzos precocidos: 200 gr.

Agua: Cantidad necesaria

Cilantro:

Chorizos: 6 Unidades

Chile: A gusto

Comino: A gusto

Pure de tomate: 1 Lata

Queso feta: 130 gr.

Sal y aceite:

Preparación de la Receta

- Quitar las semillas y las venas del *morrón*, y cortar en cubos
- Rehogar en una sartén con algo de aceite y sumar *chile* picado a gusto
- Tomar 6 chorizos de *cerdo*, quitarles la tripa y desarmarlos
- Incorporarlos al rehogado
- Sumar *ajo* picado y *comino*
- Luego, incorporar garbanzos precocidos y el puré de tomates, junto con un poco de agua
- Dejar reducir
- Una vez que la preparación de la sartén esté cremosa, hacer 3 huevos y romper un *huevo* en cada uno con cuidado
- Cuando las claras se hayan *cocido* y se vean blancas, retirar la sartén del fuego y tapar, hasta que la yema esté cocida, pero babé.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/shakshuka-3>