

# Shakshuka Clásico

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Tomates redondos:** 2 Unidades

**Ají jalapeño:** 1 unidad

**Baharat:** 1 cdita

**Comino:** 2 cditas.

**Cúrcuma fresca rallada:** 1 cdita

**Laurel:** 1 Hoja

**Espinaca:** 1/2 Atado

**Merguez(salchicha de cordero):** 400 Gramos

**Pimentón:** 2 cditas.

**Queso feta:** 100 Gramos

**Tomillo:** 3 Piscas

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Cebolla:** 1 unidad

**Cúrcuma molida:** 1 cdita

**Extracto De Tomate:** 2 cdas

**Huevos organicos:** 6 Unidades

**Lima:** 1 unidad

**Morrón Rojo:** 1 unidad

**Pure de tomate:** 1 Litro

**Sal Entre Fina:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

- En una sartén con un poco de aceite *dorar* merguez por sus lados y reservar
- En una sartén de hierro amplia rehogar con aceite de oliva *cebolla* y *morrón* picados hasta ablandar y que tomen *color*.
- Agregar jalapeño picado, *ajo* picado, *pimentón*, *baharat*, *comino*, *cúrcuma* molida, *cúrcuma* rallada y rehogar 2 minutos.
- Añadir las salchichas cortadas en trozos de 2 cm, *laurel*, *tomillo* y cocinar por 1 minuto.
- Sumar tomates picados y seguir cocinando por unos minutos
- Incorporar extracto de tomates, mezclar y cocinar 1 minuto.
- Agregar puré de *tomate* y cocinar a fuego medio hasta reducir y que se espese la preparación.
- Hacer 8 huecos en la salsa y en cada uno acomodar un *huevo*.
- Cocinar suavemente hasta cuajar las claras y las yemas estén jugosas.
- Incorporar *espinaca* cortada en juliana, queso feta rallado y ralladura de lima
- Servir con los panes reservados.

