Shakshuka Tradicional

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Arvejas: 50 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Perejil: c/n
Agua: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Hierbas: c/n
Papines: 1/2 Kilo
Tomates cherry: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar en una sartén o fuente ovalada aceite de oliva y agregar papines en mitades.
- Agregar *cebolla* morada en juliana y cocinar 5 minutos.
- Añadir *tomillo*, tomates en octavos, tomates cherry en mitades y cocinar 5 minutos hasta ir formando una salsa.
- Añadir arvejas, *perejil* picado y mezclar.
- Hacer huecos en la salsa y agregar un *huevo* en cada cavidad.
- Llevar a horno por 5 minutos hasta coagular las claras y las yemas estén cremosas.
- Servir caliente.

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