

Shakshuka

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Berenjena: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Comino: 1 cdta

Hoja de cilantro: c/n

Ajo: 1 Diente

Morrón amarillo: 1/2 unidad

Pimienta de Cayena: 1/2 cdta

Puré de tomates: 500 Gramos

Tomate pelado sin semillas: 100 Gramos

Bocconcinos de muzarella: 10 Unidades

Chile en polvo: 1 cdta

Huevos: 8 Unidades

Hojas de Perejil: c/n

Morrón Rojo: 1/2 unidad

Pimentón Ahumado: 1 cdta

Portobellos: 3 Unidades

Queso feta: 50 Gramos

Tomate En Conserva: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- En sartén tipo paellera con aceite de oliva *saltear ajo* en láminas, *cebolla* picadas, *morrón* amarillo picado, *morrón* rojo picado y cocinar por 3 minutos.
- Agregar *berenjena* en cubos y cocinar hasta que se ablanden.
- Añadir portobellos fileteados y continuar cocinando.
- *Condimentar* con *comino*, *chile* en polvo, pimienta de *cayena*, *pimentón* ahumado, mezclar y agregar *tomate* pelado en cubos, puré de tomates y tomates en conserva.
- *Condimentar* con sal y dejar reducir unos 5 minutos.
- Incorporar los huevos de a uno en diferentes lugares de la sartén, bocconcinos de muzarella, tapar con papel aluminio y dejar cocinar los huevos y fundir la muzarella.
- Retirar del fuego y terminar con queso feta desgranado, hojas de *perejil* y hojas de *cilantro*.
- Servir con rodajas de pan.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/shakshuka>