

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 Pimentòn 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.