

Tomatican a la Parrilla



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Baguette: 1 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Orégano: c/n

Sal: c/n

Tomates en cubos sin semillas ni piel: 2 Unidades

Ají molido: c/n

Huevos: 5 Unidades

Morrón Rojo: 1 unidad

Pimentón: c/n

Tomates peritas en conserva: 1 Lata

Preparación de la Receta

- En una sartén de hierro con aceite de oliva rehogar cebollas y *morrón* en juliana hasta tiernizar.
- Agregar *ajo*, tomates en cubos, tomates en conserva y *condimentar* con sal, *ají molido*, *pimentón*, *orégano* y dejar cocinar a la llama hasta espesar.
- Añadir, repartidos por la preparación, los huevos y terminar la cocción hasta que cuajen.
- Servir con tostadas de baguette.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomatican-a-la-parrilla>