



## SHAKSHUKA (Huevos cuajados en salsa de tomate)

### Ingredientes

- 2 huevos
- 600 gr de tomate maduro
- 2 dientes de ajo
- 200 gr de cebolla
- 150 gr de pimiento rojo
- Tomillo fresco o seco al gusto
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla picante
- 1 cdta de comino en polvo
- 1 cdta de pimentón dulce
- pimienta negra molida
- AOVE
- Sal
- Cilantro al gusto

### Preparación

- 1º.** Picamos muy fino el ajo y cortamos la cebolla y los pimientos en juliana. Los tomates se pelan y se cortan en cubos.
- 2º.** Cubrimos el fondo de una sartén grande con aceite de oliva virgen extra y ponemos el fuego medio-alto. Cuando el aceite esté caliente, añadimos el ajo picado y, cuando el ajo empiece "a bailar", añadimos la cebolla y una pizca de sal.
- 3º.** Cocinamos la cebolla 5 minutos, hasta que empiece a estar transparente y añadimos el pimiento rojo. Lo mezclamos bien y cocinamos 6-7 minutos hasta que el pimiento esté blandito.
- 4º.** Añadimos el tomillo, el laurel, la guindilla seca, el comino, el pimentón dulce, la pimienta negra molida y mezclamos bien.
- 5º.** Añadimos el tomate, un poco más de sal, mezclamos todo y lo dejamos cocinar a fuego medio-bajo 30 minutos. Retiramos el laurel y el tomillo y rectificamos el punto de sal. Después, hacemos unos huecos con la ayuda de una cuchara en la salsa para colocar los huevos.
- 6º.** Cocinamos los huevos 5 minutos a fuego bajo y con la sartén tapada. Pasados 5 minutos, los huevos estarán perfectamente cocinados, la clara bien cuajada y la yema líquida. Añadimos una pizca de sal encima de cada huevo y ponemos unas hojas de cilantro fresco por encima.

[FUENTE:WWW.ELCOCINEROCASERO.COM/](http://WWW.ELCOCINEROCASERO.COM/)