

# SHAKSHUKA

## (HUEVOS ISRAELÍ CON SALSA DE TOMATE)

🍴 6 PORCIONES 🕒 30 MINUTOS

### INGREDIENTES

- |   |                                    |     |  |
|---|------------------------------------|-----|--|
| 2 | cucharadas de aceite de oliva      | 1   | una pizza chiquita de hojuelas de chile rojo |
| 1 | cebolla grande cortado en rábanos  | 1   | lata de 28 onzas de tomates enteros          |
| 1 | pimiento grande cortado en rábanos | 1/3 | taza de queso feta (opcional)                |
| 2 | dientes de ajo finamente picados   | 6   | huevos                                       |
| 1 | cucharadita de comino              | 1/4 | taza de cilantro picado                      |
| 1 | cucharadita de paprika             |     |  |

### INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 375 grados.
2. Cocine 2 cucharadas de aceite de oliva en un sartén grande y ancho (que puede poner en el horno) sobre medio fuego. Añada la cebolla y el pimiento y cocine hasta que estén blanditos, unos 5 minutos. Añada el ajo y cocine por unos 30 segundos más.
3. Añada el comino, la paprika, los hojuelas de chile rojo, la lata de tomates al sartén. Mezcle bien y cocine por unos 10 minutos sobre bajo fuego.
4. Añada el queso feta, si quiere, e inmediatamente rompe los huevos encima de la mezcla de tomates. Hornee por unos 7-10 minutos hasta que los huevos estén cocidos.
5. Ponga un poco del cilantro y sirve caliente.

FRESH COOKING AT  
BITES ESSEX MARKET



### CONSEJOS

- Sirve esta receta con un pan integral para una comida completa.
- ¡Añada más vegetales! La calabaza de verano o la espinaca son buenas opciones.
- Puede cocinar esta receta solamente en la estufa si quiere - cubra el sartén y cocine hasta que los huevos estén cocidos.

**TAG YOUR RECIPES!**

  #THATSAFRESHBITE

MUFFIN DE HARINA INTEGRAL Y BANANA