

# SHAKSHUK A HUEVOS POCHADOS EN SALSA DE TOMATE



## Ingredientes (4 porciones)

- Aceite de coco
- 1 cebolla morada pequeña, picada
- 1 diente de ajo, machacada
- 1 pimentón rojo, picado sin semillas
- 2 cdtas de passata de tomate
- 1 cdta de comino en polvo
- 1 cdta de ají color
- 1 cdta de paprika
- Pizca de pimienta de cayena
- 6 tomates bien maduros, picados en cubos (puede ser en lata)
- Sal y pimienta a gusto
- 8 huevos (2 por persona)
- Perejil fresco picado, para servir

## Preparación

1. En una sartén grande calentar el aceite de coco a fuego medio. Sofreír la cebolla por alrededor de 2 minutos o hasta que se ablande.
2. Añadir el ajo y continuar cocinando hasta que la cebolla comience a tornarse dorada, cuidando de no quemar el ajo. Agregar el pimentón y mezclar bien. Saltear por unos 5 minutos, hasta que el pimentón esté tierno,
3. Agregar la passata y especias. Mezclar bien y freír por un minuto antes de incorporar los tomates.
4. Revolver y continuar cocinando a fuego lento, tapado por 10 a 15 minutos hasta obtener una salsa espesa.
5. Con una cuchara “cavar” 8 hendiduras en la salsa, y verter los huevos en cada una de ellas. Tapar la sartén y cocinar por 10 a 15 minutos. Estará listo cuando la clara de los huevos esté cocida y blanca.
6. Servir con perejil fresco picado.