

# SHAKSHUKA

## **INGREDIENTES:**

- 4 huevos
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento morrón (rojo, verde, amarillo o combinados, opcional)
- 700 g de tomates maduros
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1-2 chiles dulces
- 1 cucharadita de paprika
- 1/2 sobre de Natuvia con Probióticos
- Sal al gusto
- Aceite de oliva virgen extra

## **PREPARACIÓN:**

### **Shakshuka**

1. Pelá la cebolla y pícala en brunoise, pelá los dientes de ajo y pícalos también bien finos. Cortá el pimiento en tiras finas o en daditos y pícalos. Pelá también los tomates y trocealos.

- 2- Poné un sartén amplio a calentar con un chorro de aceite de oliva virgen extra. Incorporá la cebolla, los ajos y los pimientos, y ponelos a fuego lento hasta que estén tiernos. Luego, incorporá los tomates, el laurel, el comino, la pimienta negra, los chile dulces, el pimentón dulce, Natuvia en sobres y sal al gusto.
- 3- Subí el fuego y cuando empiece a burbujear, bajalo casi al mínimo y cociná a fuego lento (sin tapar) hasta que el tomate esté cocinado y el agua de vegetación se haya evaporado casi totalmente. Antes, añadí los huevos (y una pizca de sal) para que se escalfen en el mismo sartén. Subí levemente el fuego para que la clara cuaje y procurá que la yema quede fluida.

#### Servido

1. Serví los huevos escalfados con salsa de tomate en los platos y acompañá con pan para mojar. Podés acompañarlo de pan plano estilo árabe, pero podés disfrutar de este plato con el que más te guste. ¡Provecho!