Pomì
O Così. O Pomì.

Huevos braseados con salchicha de pollo y tomate

Tempo di preparazione: 60 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: Al gusto
- Cebolla roja: 1 mediana, pelada y picada
- Copos de pimienta roja triturados: Opcional
- Dientes de ajo: 2 pelados y picados
- Huevos: 4-6
- Orégano seco: 2 cucharaditas
- Pan crujiente italiano: Rebanado, pincelado con aceite de oliva y tostado
- Perejil fresco: Para adornar
- Pimiento rojo: 1 descorazonado y picado
- Pimiento verde: 1 descorazonado y picado
- Sal y pimienta: Al gusto
- Salchicha de pollo estilo italiano a granel (o salchicha de cerdo, si se prefiere: 350 gramos sin tripas

For this recipe we used:

Tomates Troceados 1 caja

Preparación

En una sartén grande y pesada de 30 centímetros, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio-alto.

Añadir las cebollas y los pimientos. Saltear durante 4 minutos más o menos, removiendo regularmente. Añadir el ajo y cocinar otros 2 minutos hasta que esté fragante. Sazonar con sal y pimienta. Pasar la mezcla a un plato y reservar por ahora.

Volver a poner la sartén a fuego medio-alto y añadir 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra. Añadir la salchicha y cocinarla hasta que esté bien dorada, removiendo regularmente (unos 7-10 minutos hasta que esté completamente cocida). Escurrir con cuidado la grasa y volver a calentar.

Ahora, a la salchicha cocida, añadir las verduras previamente salteadas y los **tomates troceados Pomì**. Sazonar con orégano, sal y pimienta.

Llevar a ebullición durante 5 minutos. Bajar el fuego, tapar y dejar cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.

Destapar la sartén y, con una cuchara de madera, hacer pequeños “pozos” en la mezcla de salchicha y tomate para colocar los huevos. Romper con cuidado cada huevo y dejarlo caer en un pozo.

Tapar de nuevo y cocinar otros 5-7 minutos o hasta que los huevos se vean bien cuajados. Sazonar los huevos con sal y pimienta.

Retirar del fuego y añadir perejil fresco. Espolvorear copos de pimienta roja triturada, si se quiere. Servir inmediatamente con pan italiano tostado. ¡A disfrutar!

Receta de Suzy Karadsheh de TheMediterraneanDish.com

- The Mediterranean Dish