

Huevos fritos con tomate

Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Chalota: 1
- Huevos frescos: 8
- Pimienta:
- Sal:



Preparación

Preparar una salsa de tomate clásica: sofreír la chalota picada en una cacerola con un hilo de aceite de oliva virgen extra y añadir entonces **Pomì tomate escurrido**. Cocer durante 15 minutos, salpimentar y dejar reposar la salsa.

En una sartén antiadherente untada preparar los huevos fritos: romper los huevos directamente en la sartén y dejarlos hacer durante 5 minutos, cubriendo con la tapa los últimos 3 minutos para obtener una cocción excelente también por encima.

Emplatar los huevos sobre una cucharada de salsa de tomate, poner 4 minutos al horno a gratinar y servir calientes.

For this recipe we used:

Salsa de tomate 200 gr

