COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Peperonata con Huevos (Italia)

Receta para 2 personas

Preparación: 20 min
Total: 35 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 ud Pimiento rojo
- [ ] 2 ud Pimiento amarillo
- [ ] 1 ud Cebolla
- [ ] 3 ud Tomates
- [ ] 4 ud Huevo
- [ ] 1 al gusto Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 al gusto Sal
- [ ] 1 al gusto Pimienta negra
- [ ] 1 al gusto Albahaca fresca

PREPARACIÓN

1. Preparación de los pimientos: Lava los pimientos, quítales las semillas y córtalos en tiras finas.

2. Salteado de verduras: En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva y añade la cebolla picada. Sofríela hasta que esté tierna y luego agrega los pimientos. Cocina a fuego medio durante unos 10 minutos.

3. Añade los tomates: Pela y pica los tomates. Agrégalos a la sartén con los pimientos y la cebolla. Cocina durante otros 10 minutos hasta que los tomates se hayan deshecho y la mezcla esté bien integrada.

4. Huevos pochados: Haz cuatro huecos en la mezcla de pimientos y tomates. Rompe un huevo en cada hueco. Tapa la sartén y cocina a fuego lento hasta que las claras estén cocidas pero las yemas aún líquidas.

---

5. Servir y decorar: Sirve la peperonata caliente, espolvorea con albahaca fresca y añade un chorrito de aceite de oliva. ¡Listo para disfrutar!