



SAKSUKA

Saksuka (o shakshuka), una opción fácil pero deliciosa para el desayuno, significa «una mezcla» en árabe y existe en las culturas mediterráneas desde hace siglos. ¡Disfruta de este sabroso plato para el desayuno, o a cualquier hora del día!

INGREDIENTES:

- 3 g de harissa
- 3 g de comino en polvo
- 3 g de pimentón ahumado
- 5 ml de puré de tomate
- 3 dientes de ajo, cortados muy finos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 pimientos (1 rojo y 1 amarillo), sin semillas y picados
- 400 g de tomates de pera, cortados en trozos
- 3 huevos biológicos grandes
- 1/2 aguacate, en rodajas y rociado con zumo de limón
- 15 g de perejil fresco, cortado
- Sal marina, para sazonar
- Pan de masa madre tostado

PREPARACIÓN:

1. Calienta el aceite de oliva en la sartén a fuego medio, luego añade la harissa, el comino, el pimentón ahumado, el puré de tomate, el ajo, los pimientos y la sal. Saltea durante unos 2 minutos.
2. Añade los tomates y déjalo cocer a fuego lento durante unos 10 minutos, hasta que la salsa se haya reducido y esté espesa, removiendo de vez en cuando.
3. Con el dorso de una cuchara de madera o silicona, haz tres huecos en la salsa y rompe los huevos dentro. Coloca la tapa en la sartén y cocina durante 2-3 minutos hasta que la clara de los huevos esté hecha, pero las yemas aún estén líquidas.
4. Cuando estén hechos, levanta la tapa, añade las rodajas de aguacate y adórnalo con perejil fresco. Sírvelo con pan de masa madre tostado.

ARTÍCULOS iCOOK UTILIZADOS:

- **Tabla de Cortar de Madera**
- **Conjunto de 5 cuchillos**
- **Sartén Antiadherente con Tapa, 24 cm**