

CAZUELA DE HUEVOS RANCHEROS



INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 400 gr de tomate natural triturado
- 1 bote grande de alubias rojas cocidas
- 2 o 4 huevos
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Aceite de oliva VE, sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla en tiras y el pimiento en rodajas finas. En una sartén con aceite de oliva VE, ponemos a pochar la cebolla hasta que esté tierna. Añadimos el curry, tomate y pimiento y sazonamos al gusto. Rehogamos unos 5 minutos.

Incorporamos las alubias bien enjuagadas y escurridas, y dejamos un par de minutos más al fuego, removiendo con cuidado para que se mezclen bien los sabores.

Cascamos los huevos encima, tapamos y dejamos al fuego unos minutos más hasta que la clara haya cuajado y tenga el punto deseado. Estaba de mojar pan.... ¡Delicioso!