

Huevos en el purgatorio

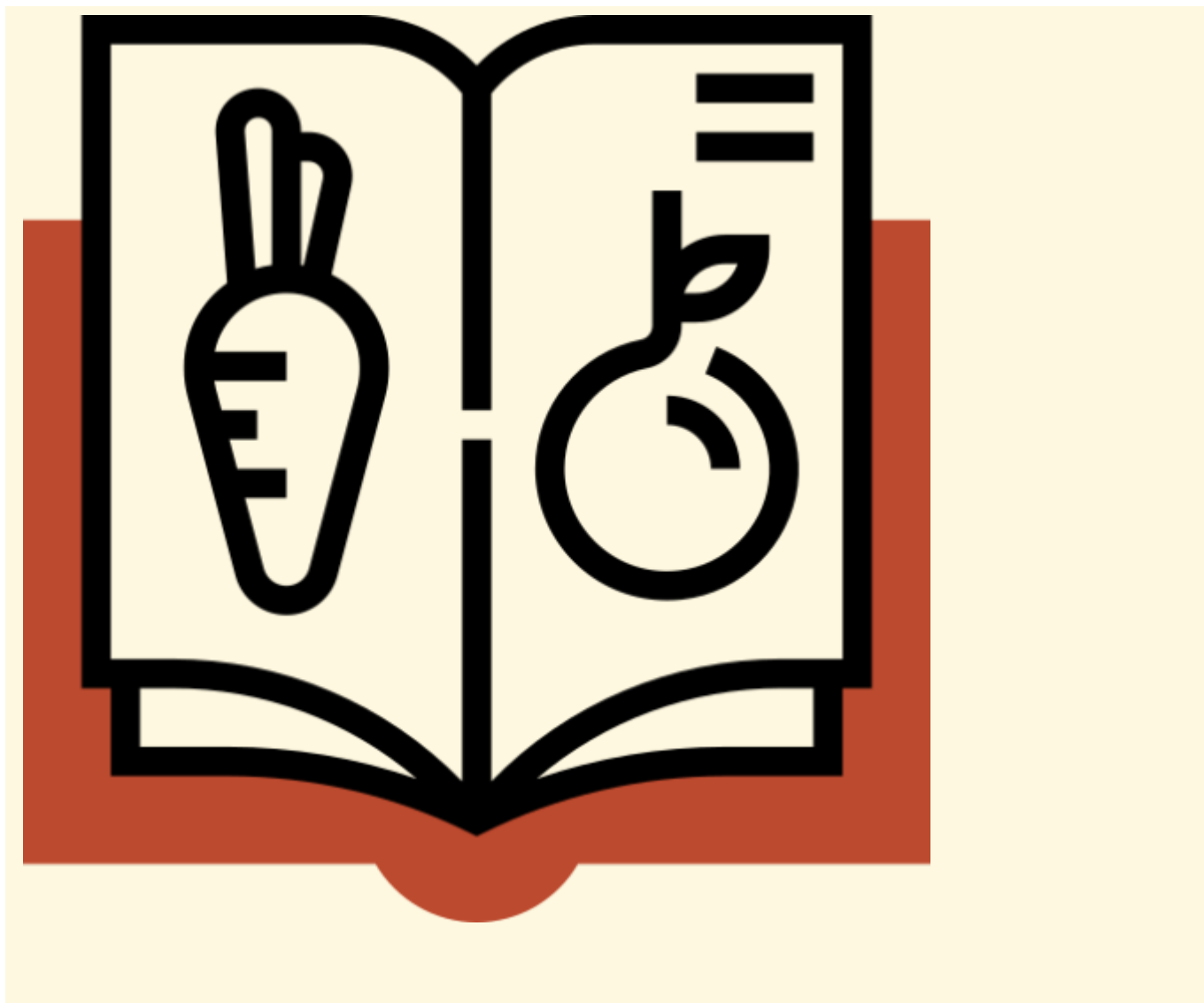
Por: Gozney ⁹

¡Algunas personas dicen que la clara de los huevos representa almas que buscan la purificación dentro de la salsa roja ardiente de este plato!

Ya sea cierto o no, ¡esta es una opción de desayuno o almuerzo que seguramente hará volar las telarañas!

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
 - 1 cebolla roja, finamente picada
 - 1 diente de ajo picado
 - 1 pimiento rojo asado, picado
 - Queso parmesano
-
- 480 g de tomates pelados
 - 150 ml de agua
 - 3-6 huevos
 - Albahaca para decorar
 - 2 cucharadas de nduja o un embutido similar



Calienta el aceite de oliva en una sartén de hierro fundido hasta que esté tibio pero no humeante, y agrega las cebollas y el ajo. Condimenta bien y cocina en Roccbox u horno de leña durante uno o dos minutos. Puedes hacerlo también en una barbacoa tradicional con tapa, pero llevará más tiempo. Buscamos ablandarlas, pero no dorarlas.

Agrega el nduja a la sartén caliente y revuelve bien (debería ver que la grasa comienza a salir de la carne picante) antes de agregar la pimienta picada y revolver nuevamente.

Nota: La 'nduja' es un embutido típico de la cocina italiana, muy picante, elaborado con carne de cerdo y especias de las que destaca el pimentón (muy similar a la sobrasada de Mallorca)

Agrega los tomates, el agua y corrige la sazón al gusto antes

de volver a colocar la sartén al Roccbox y cocina a fuego más lento durante unos 4-5 minutos para comenzar a espesar la salsa.

Rompe los huevos en la sartén (tantos como puedas en función de los niveles de hambre o cantidad de personas), sazona las yemas y regresa a Roccbox durante un minuto más o menos; no es necesario que los huevos estén completamente listos en este momento porque se continuarán cocinando en la sartén caliente.

Espolvorear con parmesano y dar 30 segundos finales en la salamandra (o con soplete) para dorar el queso.

¡Cubre con hojas de albahaca y sirve!.