

Shakshuka al estilo mexicano

Tiempo total **15 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2617 kJ / 625 Kcal

Grasas: **24,4 g** Proteínas: **28,4 g**
Carbohidratos: **67,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 cucharada de aceite de oliva
2 hojas de laurel
1 de cilantro molido
cucharadita
2 granos de pimienta de jamaica
0,5 cebolla
0,5 guindilla
4 tomates jugosos
2 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
250 g de alubias cocidas
2 huevos
Adicional:
Cilantro fresco
1 aguacate
1 barra de pan baguette
1 de semillas de sésamo
cucharadita negro

PREPARACIÓN

Pasos 1

Caliente el aceite de oliva en una sartén. Sofría la cebolla picada. Luego, añade los tomates cortados en dados, la guindilla picada, el cilantro molido, las hojas de laurel y la pimienta de Jamaica. Sofría todo junto durante unos 5 minutos.

Pasos 2

Añade las alubias, la Salsa de Soja Natural Kikkoman y guise por otros 5 minutos. Casque los huevos por encima. Reduzca el fuego y cubra la sartén con una tapa. Cueza hasta que las claras estén opacas.

Pasos 3

Espolvoree con semillas de sésamo antes de servir. Acompañe con aguacate, cilantro fresco y una baguette.