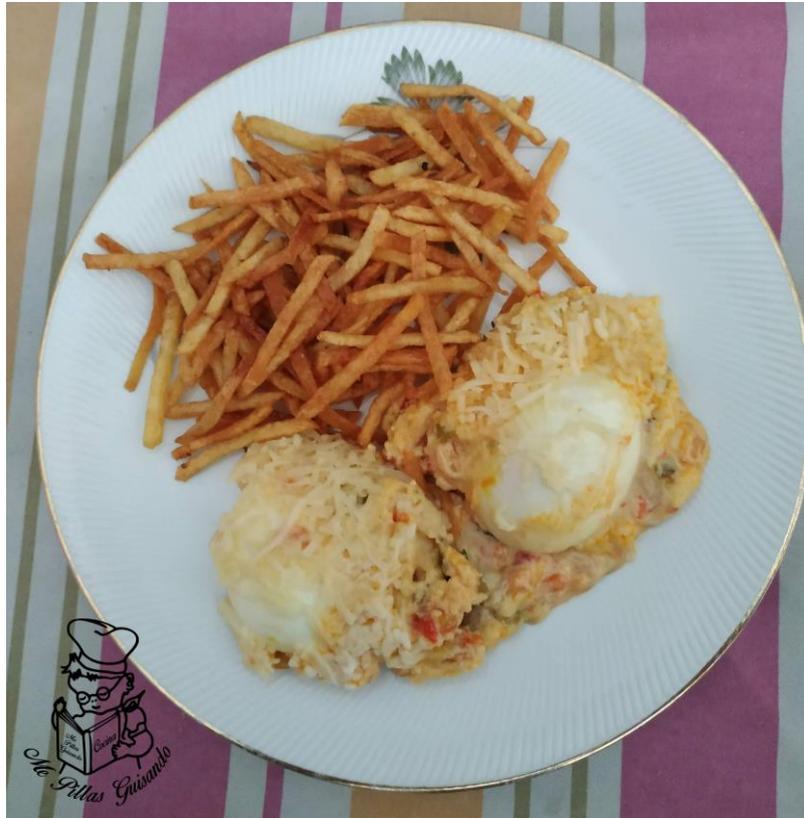




<https://www.mepillasquisando.com>



HUEVOS TURCOS CON PATATAS PAJA



INGREDIENTES:

- 4 huevos.
- 2 Tazas de Queso rallado (al gusto).
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Taza de caldo de Pollo.
- 3 Tomates.
- 8 Hojitas de Menta.
- 1 Pimiento chile (opcional).
- Sal, Pimienta, Aceite y Comino.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y el ajo en trozos pequeños y los sofreímos. A continuación agregamos un tomate picado y el comino. Añadimos el chile picadito mareamos un poco y añadimos el caldo y dejamos cocinar un rato. Trituramos el tomate restante con un poco de sal y pimienta. En una cazuela ponemos el sofrito y el tomate triturado. Previamente hemos cocido los huevos y ahora los partimos por la mitad y colocamos en la cazuela boca abajo, les ponemos el queso rallado y las hojitas de menta encima. Metemos al horno 15 minutos a 180°. Una vez en su punto, dejamos reposar 5 minutos y servimos con unas patatas fritas estilo paja.

<https://www.mepillasquisando.com>