

Para picar HUEVOS SALVAJES



PORCIONES
2



TIEMPO
20 min.



DIFICULTAD
Baja



Ingredientes

- 2 Salchichas salvajes La Fazenda
- 1 cucharada de mantequilla o aceite vegetal
- ½ cebolla cabezona
- 1 diente de ajo
- ½ pimentón rojo
- 1 tomate rojo pequeño
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 4 huevos
- 1 cucharada de cilantro picado (opcional)
- Una pizca de comino (opcional)
- Aji al gusto
- Sal al gusto

Preparación

En una hornilla o fogón de la estufa colocamos a asar la cebolla, el ajo, el pimentón y el tomate hasta que las cortezas estén de color dorado oscuro (No hay problema si se quema un poco). Luego los pasamos por la licuadora o procesador de alimentos, hasta hacerlos puré y reservamos esta preparación.

En un sartén caliente sofreímos la salchicha salvaje cortada en rodajas, incorporamos el puré que teníamos reservado dejándolo hervir, sazonomos con sal, comino y aji al gusto. Aparte batimos los huevos con un poco de sal y en un sartén bien caliente con mantequilla los freímos sea revueltos o en tortilla. Al momento de servir colocamos en un plato los huevos revueltos y los cubrimos con la salsa preparada anteriormente, decoramos con cilantro picado. Opcionalmente podemos rayarles queso por encima.

