



CAZUELA DE PAPAS CON HUEVO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 90 g Margarina con sal La Villita
- 3- 4 papas
- 2 dientes de ajo
- 2 jitomates maduros
- 1 pimienta verde
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 4 huevos
- 1 ramita de perejil, picado
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Pela y lava las papas, córtalas en cubitos, no muy chicos.

Pela y pica los dientes de ajo. Lava el pimiento verde, retira las semillas y córtalo en dados pequeños. Pela la cebolla y pícala.

Ralla los jitomates, para hacer una especie de puré. Calienta dos cucharadas de Margarina en un sartén, añade la cebolla y el pimiento. Rehógalos durante 5 minutos.

Agrega el ajo, fríelo 1 minuto. Vierte el tomate triturado o rallado y cuece hasta que se evapore el agua y espese el sofrito.

Incorpora las papas, espolvoréalas con sal y cubre con agua o caldo de verduras. Añade el laurel y cuece a fuego medio unos 25 minutos, hasta que las papas estén tiernas y el agua se haya evaporado casi por completo.

Haz cuatro huecos entre las papas y casca en cada uno un huevo. Espolvoréalos con una pizca de sal y pimienta y cubre el sartén por unos minutos, hasta que los huevos queden semi cocidos.

Sirve recién hecho y con perejil picado.