

Shakshuka verde

2 porciones

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva o mantequilla
- 2 dientes de ajo, finamente picado
- 4 a 6 cebolletas, picadas
- 9 oz de espinacas frescas, picadas (o sustituya 4 onzas de espinacas congeladas)
- 1/2 taza de eneldo fresco picado
- 1/4 de taza de menta fresca, picada
- 4 huevos grandes
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 de taza de yogur para cubrir
- Tostadas o pan de pita como acompañamiento



Preparación

- En una sartén grande o una cacerola, derrita la mantequilla a fuego medio. Agregue el ajo y las cebolletas y saltee por un minuto hasta que los pueda oler.
- Agregue las espinacas a la sartén y revuelva para cubrir con la mantequilla y el ajo. Tape la sartén y deje que las espinacas se cocinen al vapor durante 2 a 3 minutos.
- Luego agregue el eneldo y la menta y una pizca de sal y revuelva. Las espinacas deben marchitarse y reducirse considerablemente su volumen. Las espinacas soltarán un poco de agua a medida que cocinen y querrá tratar de evaporar la mayor cantidad de agua posible. Pruebe y agregue más sal si es necesario.
- Una vez que las espinacas no se vean demasiado aguadas, ¡es hora de cocinar los huevos! Haga 4 huecos poco profundos, uno en cada rincón de la sartén.
- Rompa los huevos, uno a la vez en un tazón. Vierta cada huevo en sus huecos preparados. Espolvóreelos con sal y pimienta y tape durante unos 2 minutos, hasta que las claras de los huevos estén completamente cocidos pero las yemas aun estén líquidas.
- Mientras los huevos se cocinan, prepare su tostada de pan o pita para que esté caliente y lista cuando los huevos estén cocidos.
- Retire el shakshuka del fuego y rocíe yogur por encima. Alternativamente, puede servirlo y rociar el yogur sobre cada tazón.
- ¡Sirva en tazones con la tostada o pita y disfrute!

