

Chili de judías rojas (con queso y huevo) RYN

🕒 Preparación 10 minutos ● Total 30 minutos 1 porción

Ingredientes

o	o
260 gramos de alubias	15 gramos de queso mozzarella rayado
o	o
200 gramos de tomate, pelado y triturado, enlatado	1 diente de ajo (4 g)
o	o
90 gramos de zanahoria, cruda	cilantro
o	o
50 gramos de cebolla	1 gramo de comino
o	o
50 gramos de pimiento rojo, crudo	1 gramo de orégano, seco
o	o
50 gramos de pimiento verde, crudo	pimentón, en polvo
o	o
1 cucharada sopera de aceite de oliva (9 g)	1 unidad pequeña de huevo de gallina, hervido duro (40 g)

Método de preparación

- 1
Picar los pimientos, la cebolla y el ajo
- 2
En una olla o sartén sofreír las verduras durante 10m en un poco de aceite e incorporar las especias
- 3
Cuando las verduras estén hechas añadir el tomate y dejar reducir unos 5m, a fuego medio y tapado.
- 4
Lavar la legumbre y añadir a la sartén, integrar la mezcla unos minutos a fuego lento
- 5
Al servir añadir el queso espolvoreado por encima y el huevo en trozos
- 6
Al servir añadir el queso espolvoreado por encima y el huevo en trozos