

COLCHÓN DE ARVEJAS

(Para 2 porciones)



Ingredientes

- 1 Lata de Arvejas
- 4 huevos
- 2 cebollas medianas picada
- 2 dientes de ajo
- ½ cucharadita de azúcar
- ½ pimienta rojo (chico) picado en cuadraditos
- 1 tomate, cortado en cuadraditos
- 1 Zapallito de tronco, cortado en cuadraditos
- 1 Zanahoria rayada
- 1/2 taza de puré de tomate
- Adobo para pizza
- Sal
- Pimienta



Preparación

Colocar en una sartén con un poquito de aceite, agregar la cebolla picada, junto al ajo, cocinar unos minutos, luego agregar la zanahoria luego el pimienta rojo, el tomate y el zapallito, dejar cocer, si es necesario agregar un poco de puré de tomates o caldo, para que no se pegue. Agregar la azúcar, la pisca de pizzadobo, sal y pimienta a gusto.

Moverlo bien para que no se pegue y agregarle la 1/2 taza de puré de tomate, una vez que esto esta bien mezcladito, si ves que se seca le agregas un poquito de agua ojo no mucha, mezclar bien.

Una vez cocido, le agregas la lata de arvejas y que se cosa unos minutos.

Luego tomas los huevos y los rompes encima de la preparación, trata de que queden enteritos, y con delicadeza tapas esta preparación y pones el fuego al mínimo, hasta que veas que los huevos están cocidos. Una vez que está hecho, lo apagas.

Listo, servir y a comer