



HUEVOS A LA CUBANA

Comparte estos Huevos a la Cubana para 4

4 porciones porciones / Dificultad baja / 30 minutos

INGREDIENTES

8 huevos duros.
4 tomates maduros rallados.
1 cebolla grande.
½ ají pimiento rojo cortado en cubitos pequeños.
1 ají pimiento verde cortado en cubitos pequeños.
2 zanahorias cortadas en cubitos pequeños.
2 cucharadas de maicena.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
1 taza de Leche Evaporada CARNATION®.
1 cucharadita de laurel en polvo.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una sartén profunda, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla, el ají pimiento, la zanahoria y el laurel. Saltea durante 10 minutos a fuego lento.
2. Cuando todo se dore, incorpora el tomate rallado y remueve durante 1 minuto.
3. Añade la Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
4. Aparte, diluye la maicena en la Leche Evaporada CARNATION® y mezcla bien para homogeneizar los ingredientes.
5. Vierte el preparado en la sartén, y remueve bien hasta que obtengas una salsa de textura semiespesa. Si notas que queda demasiado sólida, puedes adicionar un poco de agua. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
6. Lleva toda la elaboración a una batidora y bate fuerte hasta triturar bien todas las verduras.
7. Por último, parte los huevos duros por la mitad y colócalos en una bandeja con la yema hacia arriba. Sirve la salsa por encima.