

Huevos fritos con tomate

Ingredientes:

- 4 huevos
- 4 tomates
- 2 guindillas
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Se lavan los tomates, se ponen en una fuente de microondas y se asan durante 30 segundos. Se retiran del horno, se pelan, se eliminan las semillas y se cortan en dados.

Se pica el ajo y se corta la guindilla en trocitos. Se ponen en una fuente para microondas. Se hornean durante 30 segundos, luego se añade el tomate, se sala y se continúa la cocción durante 4 minutos.

Se retira del horno, se forman pequeños agujeros con el tomate y se vierte un huevo en cada uno. Se agujerean las yemas de los huevos con un palillo. Se cubre y se cuece en el microondas durante 2 minutos interrumpiendo cada 30 segundos.

Se apaga el horno y se dejan los huevos fritos con tomate en reposo 2 minutos antes de servir.