



## HUEVOS AL HORNO CON CHORIZO Y PISTO

*Un salteado muy mediterráneo con un ligero horneado. Sabores con personalidad y una presentación fuera de lo común. Ideal como entrante para los paladares que buscan sensaciones contundentes.*

### INGREDIENTES PARA 1-2 RACIONES:

- 1 cebolla tierna
- 1 calabacín
- 1 pimiento
- 50 gr de Chorizo Noel
- ½ taza de salsa de tomate
- 2 huevos

### PASO A PASO:

- 1 Picamos la cebolla y el pimiento en tiras, y el calabacín en rodajas.
- 2 Agregamos un poco de aceite en una sartén y pochamos la cebolla y el pimiento. Incorporamos el calabacín hasta que se dore durante unos minutos. Añadimos el chorizo cortado en rodajas de medio centímetro de grosor y cocinamos un par de minutos más.
- 3 Engrasamos una sartén apta para horno, ponemos un poco de salsa de tomate en la base y colocamos las hortalizas de manera que quede sitio para los huevos.
- 4 Cascamos los huevos en los huecos y salpimentamos.
- 5 Horneamos a 180° hasta que se cuajen los huevos.