

Shakshuka con espinacas y veggie bacon



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

4 porciones de espinacas Foglia Ardo (600 g)

500 g de mezcla de lentejas tricolor Ardo

100 g de veggie bacon Ardo

100 g de chalota Ardo

100 g de pimienta roja en cubitos Ardo

15 g de ajo en cubos Ardo

5 g de chile rojo Ardo

Aceite de oliva

Comino

Pimentón dulce

5 dl de salsa de tomate

6 huevos

Pan de pita

Sal y pimienta

Modo de preparación

1. Sofríe las espinacas con un chorrito de aceite de oliva y salpimienta al gusto.
2. Sofríe el pimienta, la chalota, el chile y el ajo con un poco de aceite de oliva, vierte la salsa de tomate, y sazona con comino y pimentón.
3. Coloca las hojas de espinacas en las bandejas para horno, reparte la mezcla de lentejas tricolor y añade la salsa.
4. Casca 3 huevos en cada cuenco y decora con veggie bacon.
5. Hornea durante 15-20 minutos a 180 °C y sirve con pan de pita.

Alérgenos

Egg

Gluten

