



Αυγά με ντομάτα, λουκάνικα μαύρου χοίρου και πιπεριές σαν σπετσοφάι

by Alex Tsiotinis

Υλικά

1 κρεμμύδι ξερό
1 πιπεριά κέρατο κόκκινη
1 πιπεριά κέρατο πράσινη
2 λουκάνικα χοιρινά, από μαύρο χοίρο (περίπου 200g)
3 κ. σ. ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο
2 μικρά φρέσκα κρεμμύδια
1 καυτερή πιπεριά guajillo
120ml λευκό κρασί
150g ντομάτα κονκασέ
3 αυγά
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

- Ξεφλουδίζουμε το ξερό κρεμμύδι και το κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Πλένουμε τις πιπεριές, τις στεγνώνουμε καλά και τις κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Πλένουμε τα φρέσκα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φετούλες.
- Κόβουμε το λουκάνικο σε κομμάτια πάχους 2- 3cm.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι στη φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Ξεκινάμε να τσιγαρίζουμε το ξερό κρεμμύδι και το σκόρδο για 2'.
- Προσθέτουμε το λουκάνικο και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 2'. Βάζουμε στο τηγάνι και την καυτερή πιπεριά guajillo.
- Προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμύδι και τις πιπεριές και αλατίζουμε ώστε να μαραθούν και να βγάλουν τα υγρά τους και η σάλτσα μας να πάρει τη γεύση της πιπεριάς.
- Μαγειρεύουμε για 3- 4' και σβήνουμε με το λευκό κρασί.
- Αφήνουμε να εξατμιστούν τελείως τα υγρά και να χυλώσει ελαφρά η σάλτσα.
- Συμπληρώνουμε τη ντομάτα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να καραμελώσει η σάλτσα για περίπου 15'.
- Στη συνέχεια, δημιουργούμε λίγο χώρο στο τηγάνι σε 3 σημεία σαν λακκούβα και σπάμε μέσα εκεί τα αυγά.
- Καλύπτουμε με καπάκι και μαγειρεύουμε για 3- 4' ακόμα μέχρι να μαγειρευτεί το αυγό αλλά να παραμείνει μελάτο.

Σερβίρισμα

Είναι ένα πιάτο που ιδανικά σερβίρεται μέσα στο τηγάνι στο οποίο μαγειρεύεται και αγαπάει ένα ωραίο χωριάτικο καρβέλι ψωμί για βούτες.



Tip

Θα μπορούσαμε αν θέλουμε μαζί με τη ντομάτα να βάλουμε και λίγο μπαχάρι και κανέλα. Εγώ θεώρησα πως το συγκεκριμένο λουκάνικο έχει χαρακτήρα που δεν θέλω να καλυφθεί από έντονα μπαχαρικά αλλά αν θέλετε μπορείτε να το δοκιμάσετε.