



## Huevos revueltos con cecina

### Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 1 Ud. de *Huevo*
- *Cecina*
- 3 Cucharadita(s) de *Salsa de tomate*
- 2 Cucharadita(s) de *Salsa romesco*
- 2 Ud. de *Ajo tierno*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar los alimentos

Picaremos el ajo tierno y cortaremos la cecina a trocitos pequeñitos.

*Nota: La cantidad de cecina al gusto.*

#### Paso 2 - Sofreír

En una cazuela preferiblemente de barro añadiremos un chorrito de aceite de oliva. Cuando este caliente añadiremos el ajo y la cecina. Cuando veamos que empieza a dorar añadiremos la salsa de tomate y el romesco. Lo dejaremos sofreír un par de minutos y añadiremos el huevo. Con la ayuda de una espátula lo removeremos con agilidad. Tenemos que evitar que se nos pegue a la cazuela. Cuando veamos que el huevo ya no cuaja más lo retiraremos del fuego. Lo serviremos acompañado con unas rebanadas de pan.