

Skillet Sausage and Pepper Hash

with Guacamole and Fried Eggs

45 Minutes

Start here

Before starting, preheat oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, large pan, measuring spoons, measuring cups, paper towels

Ingredients

	2 Person
Ground Pork	250 g
Egg	2
Yellow Onion	113 g
Red Potato	360 g
Monterey Jack Cheese, shredded	56 g
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Sweet Bell Pepper	160 g
Garlic, cloves	1
Tomato Salsa	1 cup
Flour Tortillas	6
Guacamole	3 tbsp
Cilantro	7 g
Sugar*	½ tsp
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Cut **potatoes** into ½-inch pieces.
- Peel, then cut **onion** into ½-inch pieces.
- Core, then cut **pepper** into ½-inch pieces.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **cilantro**.



3 Cook potatoes and bake skillet

- Return the same pan to medium.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **potatoes**. Season with **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper**. Cook, stirring occasionally, until **potatoes** start to brown and crisp, 3-4 min.
- Add **½ cup water**. Cover and cook, stirring occasionally, until **potatoes** are fork-tender, 10-12 min.
- When **potatoes** are done, add **salsa, pork and veggies**, and **½ tsp sugar**. Season with **½ tsp salt** and **½ tsp pepper**, then stir to combine. Remove from heat.
- Sprinkle **both cheeses** over top. Using the back of a spoon, create 2 indents in **hash**. Crack **one egg** into each indent, then season with **salt and pepper**.
- Bake **skillet hash** in the **middle** of the oven until **egg whites** are set but **yolks** are still runny, 9-11 min.**



2 Cook pork and veggies

- Heat a large oven-proof pan over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **peppers** and **onions**. Cook, stirring occasionally, until softened, 3-4 min.
- Add **pork** and **garlic**. Cook, breaking up **pork** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min.**
- Season with **salt and pepper**, then transfer **pork and veggies** to a medium bowl.



4 Finish and serve

- Wrap **tortillas** in paper towels. Microwave until **tortillas** are warm and flexible, 1 min. (TIP: You can skip this step if you don't want to warm the tortillas!)
- Let **skillet hash** cool slightly before serving.
- Divide **skillet hash** between plates. Spoon **guacamole** over top and sprinkle with **cilantro**.
- Serve **tortillas** on the side for dipping or filling.

Poêlée de saucisses et de poivrons

avec guacamole et œufs frits

45 minutes

D'abord

Avant de commencer préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, grande poêle, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Porc haché	250 g
Œuf	2
Oignon jaune	113 g
Pomme de terre rouge	360 g
Monterey Jack, râpé	56 g
Cheddar, râpé	½ tasse
Poivron	160 g
Gousses d'ail	1
Salsa de tomates	1 tasse
Tortillas de farine	6
Guacamole	3 c. à soupe
Coriandre	7 g
Sucre*	½ c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Cuire les pommes de terre et la poêlée

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **pommes de terre**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées et croustillantes.
- Ajouter **½ tasse d'eau**. Cuire à couvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.
- Lorsque les **pommes de terre** seront cuites, ajouter la **salsa**, le **porc**, les **légumes** et **½ c. à thé de sucre**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**, puis bien mélanger. Retirer du feu.
- Garnir des **deux fromages**. Avec le dos d'une cuillère, former 2 puits dans la poêlée. Casser **un œuf** dans **chaque puits**, puis **saler** et **poivrer**.
- Cuire la **poêlée** au **centre** du four de 9 à 11 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œuf** soient figés, **mais** que les **jaunes d'œuf** soient encore coullants**.



Cuire le porc et les légumes

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **poivrons** et les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le **porc** et l'**ail**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**, puis transférer le **porc** et les **légumes** dans un bol moyen.



Terminer et servir

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Laisser refroidir la poêlée légèrement avant de servir.
- Répartir la **poêlée** dans les assiettes. Couronner d'**un soupçon de guacamole** et parsemer de **coriandre**.
- Servir les **tortillas** en accompagnement pour les tremper ou les garnir.