



ESCALIVADA

(ASADO DE VERDURAS)

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES 6 personas

- 2 BERENJENAS
- 2 CEBOLLAS
- 3 TOMATES (DE RAMA)
- 2 PIMIENTOS ROJOS GRANDES

- Poner todas las verduras lavadas sin pelar en la bandeja del horno
- Echar un chorrito de aceite de oliva por encima
- Meter en el horno posición media a 200º durante 1/2 hora
- Pasado el tiempo darle la vuelta a las verduras y meter 1/2 hora más
- Dejar enfriar 10-15 min y pelar y quitar las semillas
- Trocear y aliñar al gusto

Opción: servir acompañado de anchoas y pan tostado

TIEMPO NECESARIO: 0 MIN + 1 H (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

