

Receta de Escalivada de Verduras

11 Jun 2015



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo una rica receta de la gastronomía típica de la región Levantina y también de Aragón y Cataluña, la Escalivada es un plato de verduras hechas en el horno y es muy apropiada para tod@s l@s amantes de las verdura, y para l@s vegetarian@s, espero que os guste.

Ingredientes

- Berenjenas (una o dos)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Cebolla (una)
- Ajos (una cabeza)
- Tomate (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Sal gruesa marina
- Vinagre (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar y secar las berenjenas, los pimientos y los tomates
2. Precalentar el horno a 180º
3. Colocar todas las verduras troceadas en la bandeja del horno, menos los tomates que los meteréis más tarde
4. Regar las verduras con un chorro de aceite de oliva y meter al horno durante una hora, dándolas la vuelta de vez en cuando, incorporar los tomates y dejar hasta que estén hechos otra media hora aproximadamente
5. Poner las verduras en un recipiente con tapa para que suden y se pelen mejor
6. Cuando estén templadas pelarlas y colocar en una fuente, espolvorear con sal gruesa marina y un poco del aceite del asado, si queréis ponerle unas gotas de vinagre
7. Servir y....buen provecho!!!