

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 180°
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!!!