

Escalivada



INGREDIENTES

Para 4 personas

1 berenjena
1 pimiento rojo
2 cebollas
3 tomates de pera
2 dientes de ajo

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180 grados.

Pelar las cebollas y cortarlas por la mitad. Lavar el resto de las verduras. Reservar los dientes de ajo. Colocar en una bandeja para el horno la berenjena, el pimiento, las cebollas y los tomates.

Regarlo todo con aceite de oliva y sazonar con sal. Girarlas para que se empapen por todos sus lados y regar de nuevo y sazonar un poco más.

Poner la bandeja al horno y esperar 60 minutos.

Sacar la bandeja del horno y pelar las verduras. Cortarlas a tiras y colocarlas en una fuente. Regarlas con el jugo del asado, Picar los dientes de ajo y espolvorearlos por encima. Ver si es necesario añadir algo más de sal y aceite.