Torrada de payes con tomate, escalibada, anchoas de L'escala y queso de cabra curado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Siempre hago mas escalibada, para acompañar algunos platos como carnes o pescados.

Descripción:

Des de 1940 ens dediquem a la salaó i l'elaboració de l'anxova. Les elaborem seleccionant minuciosament la matèria primera i seguint mètodes tradicionals i un saber fer que s'han heretat de generació en generació des dels orígens de la salaó del peix, amb l'arribada a Empúries dels pobles fenici i grec els segles VI i V a. de C. Aquestes premisses i l'alt nivell d'exigència en la selecció i l'elaboració del millor peix, ens permeten aconseguir un producte exquisit i d'excepcional qualitat amb una textura i sabor únics.

Ingredientes para 1 persona :

- 1 torrada de pan de payes
- 3 o 4 de anchoas
- 3 o 4 de olivas
- 3 pimiento rojo
- 3 berengemas
- 3 cebollas
- 2 ajo
- perejil
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Lo primero es poner la escalibada a cocinar, para eso necesitamos precalentar el horno, colocamos en una bandeja los pimientos con las cebollas sin pelar y las berenjenas un poco de sal y un chorro de aceite de oliva. Dejamos cocinar de 30 a 40 minutos dependiendo del tamaño de las verduras y moviendo para que no se nos queme. pasado ese tiempo dejamos enfriar y pelamos todo, cortamos todos los ingredientes juntos y mezclamos

bien y reservamos Picamos los ajos y el perejil y se lo ponemos a la escalibada con un chorro de aceite de oliva y sal y movemos bien.

Paso 2

Tostamos el pan ponemos tomate untado y añadimos la escalibada por toda la rebanada distribullendo bien los ingredientes, le añadimos un poco de queso en este caso elegui el de cabra curado, añadimos las anchoas por encima y las olivas, un chorito de aceite de oliva y a disbrutar.