CROSTINNI DE ESCALIBADA CON SALSA ROMESCU

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

La presentación es entretenida, pero..... ¿qué hay mejor que saber lo que comes?

Ingredientes para 8 personas :

- 24 piezas de pan de ajo
- 10 tomates maduros
- 2 pimientos verdes de asar
- 4 pimientos rojos de asar
- 2 berenjenas
- 3 calabacines
- 3 cebollas grandes
- 2 cabejas de ajo
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de piñones
- sal y pimientas
- aceitede oliva

Preparación:

Paso 1

Lavamos y secamos las berenjenas, los pimientos y los tomates. Colocamos todas las verduras en una bandeja para horno, menos los tomates que los introduciremos más tarde en el horno, y las regamos con un chorro generoso de aceite de oliva. Es conveniente hacer unas incisiones en la piel de las berenjenas, para que no reviente después cuando la manipulemos.

Paso 2

Asamos en el horno precalentado a 170ºC durante una hora, dando la vuelta a las verduras de vez en cuando para que se asen de forma homogénea. Pasado ese tiempo incorporamos los tomates a la bandeja, ya que estos se cocinan en menos tiempo. Media hora después las verduras ya estarán listas. No obstante dependiendo del tamaño de las verduras y del horno, comprobaremos que están verdaderamente en su punto.

Paso 3

Dejamos enfriar para poder quitar la piel y pepitas a los pimientos y a las berenjenas. De mismo modo, quitamos las capas exteriores de las cebollas y lo cortamos todo en juliana. También sacamos, presionando ligeramente, los dientes de ajo de la cabeza asada. Vamos disponiendo todos los ingredientes en un plato, al que añadiremos una pizca de sal.

Paso 4

Para la salsa, ponemos 2 pimientos rojos, los piñones, sal, pimienta y 2 dientes de ajo en el baso de la batidora, y vamos añadiendo aceite igual que para una mohonesa, hasta que quede homogénea y algo espesa.

Paso 5

Untamos la romescu sobre los crostinnis y disponemos en orden que más nos gusten las verduritas.