

Creador: Lettu **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes preparar la escalivada días antes y dejarla cubierta de una capa de aceite en la nevera.

Descripción:

Plato típico de Cataluña

Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas
- 2 pimientos rojos
- 2 dientes de ajo
- aceite de oliva
- anchoas
- 4 rebanadas de pan

Preparación:

Paso 1

1) Asar los pimientos y las berenjenas al horno (si son medianos a grandes con una hora estará bien), una vez cocidos y pelados, cortar en tiras, colocarlos en un bol junto con el ajo prensado y el aceite. Dejar macerar toda la noche para obtener un mejor sabor. 2) Tostar el pan. 3) Cubrimos el pan con la escalivada de pimientos y berenjenas. 4) Sobre la escalivada colocar las anchoas.