

**Creador:** Lettu **Recetizador:** Maria Isabel Vi



### Descripción:

Plato típico de Cataluña

**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.

### 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.