

Escalivada

Posted on **January 02,2012** by **hiulitscuisine**

Ingredientes:

(para 4 personas)

- 2 berenjenas
- 2 pimientos rojos
- 2-3 cebollas (*opcional*)
- 2-3 tomates (*opcional*)

Tiempo de preparación:

- 1h

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Lavar las berenjenas, los pimientos y los tomates. Pelar las cebollas. Hacer unos cortes en la berenjena.
3. Poner las berenjenas, los pimientos y la cebolla (*opcional*) en una bandeja para horno y regar con un buen chorro de aceite de oliva.
4. Poner al horno 1h (*dar vueltas de vez en cuando*).
5. Los tomates (*opcional*) hay que ponerlos a la media hora de cocción porque necesitan menos tiempo.
6. Dejar enfriar las verduras.
7. Una vez frías, pelar las berenjenas y los pimientos (*y la capa exterior de la cebolla si se ha chamuscado*), sacar las semillas de los pimientos y escurrir.
8. Cortar en tiras, poner en un plato con un poco del aceite de la bandeja y salpimentar al gusto.

Presentación:

- Servir con una tostada de pan de payés con tomate y un poco de ajo (*opcional*).

Nota:

- Si sobre berenjena se puede aprovechar y hacer una crema de berenjenas ([Mutabal/Baba Ghanoush](#)).

Posted in: Cocina Tradicional, Entrantes, Recetas | Tagged: Berenjena, Cebolla, Pimiento Rojo, Tomate | With 0 comments