

Escalivada Tradicional



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n Pimiento rojo: 2 Unidades Cebolla: 2 Unidades

Berenjena: 2 Unidades Sal en escamas: c/n

Vinagre de manzana: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200°C.
- Disponer las berenjenas, los pimientos y la cebolla con piel en bandeja de horno, previamente lavados y secos.
- Cocinar en horno unos 30 a 45 minutos aproximadamente (dependerá del tamaño de las verduras).
- Retirar del horno y tapar con papel aluminio por 10 minutos para facilitar pelarlas luego.
- Pelar y cortar los vegetales en tiras
- Disponer en plato o bandeja
- Verter arriba el jugo de cocción, aceite de oliva, escamas de sal y unas gotas de vinagre.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/escalivada-tradicional