Receta de Tosta con Escalivada

02 Feb 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar esta rica **Tosta con Escalivada**, para tod@s los amantes de las verduras al horno, es un plato sencillo y resulta muy rico, y es una forma diferente de tomar verduras que seguro que os encantará.

Ingredientes

- Berenjenas (dos)
- Pimiento rojo (uno)
- Cebollas (dos medianas)
- Ajos (una cabeza)
- Tomates (tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pan para tostas
- Anchoas (una o dos latas)

Modo de Preparación

1. Lavar y secar bien las berenjenas, el pimiento y los tomates
2. Colocar todas las verduras, excepto los tomates, en una fuente para horno y regarlo todo con un buen chorro de aceite de oliva
3. Precalentar el horno a 170º
4. Meter la fuente con las verduras y mantener una hora aproximadamente asándose, darlas la vuelta de vez en cuando para que se asen por todos los lados
5. Incorporar los tomates a la bandeja y dejar otro rato más hasta que los tomates se hagan
6. Cuando las verduras estén frías, quitar la piel y las pepitas al pimiento y las berenjenas, quitar las capas exteriores de las cebollas y trocearlas y sacar los dientes de ajo de la cabeza asada
7. Poner todos los ingredientes en una fuente y añadir un poco de sal y el aceite sobrante del asado
8. Cortar unas rebanadas de pan y tostarlas un poco
9. Untar cada tosta con el tomate asado y un diente de ajo, después colocar unas tiras de berenjena y de pimiento, un poco de cebolla asada y unos filetes de anchoas encima
10. Disfrutar de la tosta y....buen provecho!!!