



## Panini de escalivada con anchoas

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 1 Ud. de *Barra de pan*
- 1/2 Ud. de *Pimiento rojo asado*
- 1/2 Ud. de *Berenjena asada*
- 6 Ud. de *Anchoas en aceite vegetal*
- *Albahaca*
- *Tomate frito*
- *Queso rallado, genérico*

### Preparación

Paso 1 - Preparar el

Cortamos la barra de pan por la mitad y la untamos con salsa de tomate. Ponemos la albahaca encima, yo he usado albahaca en conserva pero si se tiene fresca podemos trocearla, mezclarla con aceite de oliva y pasarla por el “minipimer”, nos quedara una especie de **salsa pesto**, pero más simple. Encima del tomate y la alfabrega ponemos tiras de pimiento rojo y berenjena escalivada (se puede usar cualquier verdura escalivada). Encima de la escalivada pondremos las anchoas. Para terminar lo cubrimos con queso rayado.

Paso 2 - Hornear

Lo pondremos al horno a unos *180 grados*, el tiempo necesario para que se derrite el queso. Y esto es todo, que aproveche!