



Pimientos y berenjenas asados (escalivada)

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- 3 Ud. de *Pimiento rojo*
- 3 Ud. de *Berenjena*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Pimienta, negra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Asar

Ponemos las berenjenas y los pimientos al horno a 180 grados durante una hora aproximadamente (hasta que estén blandos).

Paso 2 - Enfriar

Dejaremos enfriando hasta que podamos manipularlos.

Paso 3 - Pelar y cortar

Pelamos las berenjenas y los pimientos rojos. Los cortamos a tiras.

Paso 4 - Maceración

Vamos poniendo en una fuente las tiras de verdura. A cada capa aliñamos con aceite, sal, ajo picado y pimienta negra opcional.

Paso 5 - Enfriar

Dejamos en el frigorífico un par de horas como mínimo.