HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Escalivada

30min 2 raciones

Ingredientes

- Un pimiento rojo
- Una berenjena
- Una cebolla
- Anchoas

Elaboración

1. Envolver el pimiento rojo, la berenjena y la cebolla en papel de aluminio
2. Cocerlos en freidora de aire o en el horno a 200 grados durante media hora
3. Dejarlos enfriar y pelar cada una de las verduras
4. Servir para acompañar una carne o un pescado, o encima de una tostada
5. Añadir anchoas por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto