



# TOSTA DE escalivada

## Ingredientes:

- 1 berenjena
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- sal en escamas
- ventrescas de atún
- pan

## Preparación:

En una fuente refractaria poner una cucharada de aceite y las verduras bien lavadas.

Hornear a 200° durante 25 minutos, dar la vuelta y hornear durante otros 25 minutos.

Dejar templar dentro del horno.

Cuando las podamos manipular con las manos, quitar la piel y trocear en tiras.

Tostar rebanadas de pan y distribuir nuestras verduras o escalivada. Sazonar con escamas de sal y poner encima unos lomos de ventrescas de atún o bonito.

[Con las zarpas en la masa](#)