

# verduras GRATINADAS y salsa romesco



Ingredientes para 4 personas:

- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 12 espárragos trigueros

Preparación:

Lavar las verduras. Laminar la berenjena y poner con sal durante 20 minutos para que suelte el amargor.

En una plancha, en el horno o en una sartén tipo carmela y con muy poquito aceite, cocinar las verduras.

Nada más sacar del fuego sazonarlas con sal en escamas.

Servir inmediatamente junto con la salsa romesco.

[Con las zarpas en la masa](#)