

Berenjena asada con romesco

Ingredientes	Para 20	Para 15	Herramientas
Berenjenas medianas	20 un	15 un	Bandeja
Romescu		300 g	Pinzas
Aceite oliva virgen			Bol
Sal en escamas			Cuchara
			Cuchillo
			Violines

Elaboración

1. Poner las berenjenas en la bandeja de horno, pinchar con un tenedor y cocer a 230 °C durante unos 45 min aprox.
2. Pasado este tiempo sacar del horno y dejar templar.
3. Cortar por la mitad.
4. Poner en violines bien repartidas aliñar con aceite de oliva virgen y sal en escamas.
5. Servir con el romesco en un bol al lado

Tiempos:

- 13:00 h encender el horno a 240°
 13:30 h cocer las berenjenas en el horno
 14:30 h sacar las berenjenas.
 14:40 h pelar las berenjenas y poner en violines.