Torrada de Sobrasada, Escalibada y Anchoas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: David Domingo P

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 2 rebanadas de Pan de pages
- 1 diente de ajo
- Aceite de Oliva
- 1 o 2 de tomate
- Sobrasada
- Escalivada
- Anchoas

Preparación:

Paso 1

1º Preparar el dia anterior la Escalibada y dejala reposar en la nevera. La Escalivada se prepara de la siguiente manera: Colocar en una bandeja en el horno la misma cantidad de pimiento morron y berenjena y rociarlo con un hilo de aceite, durante una hora aproximadamente a 180 grados, dandole la vuelta a los 30 min. Pelar las Berenjenas y los Pimientos, colocandolos en un bol y mezclarlos, añadir 1 o 2 ajos picados y agregar aceite de oliva. 2º Tostar el pan. 3º Restregar el ajo en el pan Tostado, untar el tomate y ponerle aceite. 4º Untar la tostada con la sobrasada, colocar encima la Escalivada y por ultimo colocar las anchoas.