Receta de Tarta Salada con Escalivada

25 Ago 2017

Buenos días a tod@s, para este viernes una rica receta de verduras preparadas sobre masa de hojaldre, nos la ha enviado nuestra amiga y seguidora **Lucía Pérez Gómez**, nos cuenta que queda muy rica y que espera que nos guste y la preparemos en casa este fin de semana para nuestras familias, seguro que nos gustará esta **Tarta Salada con Escalivada.**

Ingredientes

- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento amarillo (uno)
- Berenjena (una)
- Ajos (tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Lámina de hojaldre (una)
- Filetes de anchoa (seis)

Modo de Preparación

1. Envolver en papel de aluminio los pimientos y la berenjena y cocinarlos en el horno, hasta que estén tiernos pero firmes y se puedan pelar
2. Cuando estén fríos pelarlos, cortar la berenjena en láminas a lo largo, y los pimientos en cuartos, reservar
3. Picar lo más pequeño posible los ajos
4. Cortar la lámina de hojaldre a la medida de un molde redondo que tengáis, lo ideal es de unos 22cm aproximadamente
5. Pintar con aceite la base del molde un pelín y poner el papel de horno que trae el hojaldre, esto es solamente para que se pegue el papel y no se nos mueva cuando estemos colocando los demás ingredientes
6. Ahora pintaremos el papel con aceite de oliva del otro lado, para que le de sabor a las verduras.
7. Iremos colocando en forma alternada las tiras de pimientos y las de berenjena combinando los colores
8. Sobre esto pondremos el ajo picado y condimentaremos con la sal y la pimienta a nuestro gusto
9. Por otro lado pincharemos el hojaldre para que no se levante tanto durante la cocción y lo pondremos sobre la preparación
10. Lo cocinaremos a horno 180 grados, hasta que esté dorado
11. Lo desmoldamos directamente sobre una fuente

12. Colocar las anchoas, servir y....buen provecho!!!