

## Escalivada

Ingredients per a 6 persones:

2 cebes de Figueres  
2 pebrots pebrots  
2 albergínies  
4 olives negres  
un ou

Elaboració:

El primer pas que s'hauria de tenir en compte és fer una bona brasa d'alzina, les brases han d'estar ben vives per escalivar els pebrots, perquè sinó, ens quedarien cuits i no és el que es pretén, han de quedar una miqueta crus. Aprofitem quan comencem a tenir brasa, per posar-hi les cebes dins, sense cobrir-les. El que volem és que es cremin les primeres capes, al mateix temps que es cou la ceba per dins. El temps que hi han d'estar l'haureu de controlar clavant un ganivet, perquè depèn molt de la quantitat de brasa que tingueu i del tamany de les cebes. Ara anem als pebrots, amb la graella tot just a sobre de les brases, hem d'esperar sols el temps que es cremi la pell per totes les seves cares, aquí aneu en compte perquè sí us despisteu un momentet, el pebrot se us passarà i ja no estarà escalivat, sinó cuit. Un cop tota la pell del pebrot cremada, col·loqueu-lo en una safata.

Atenció!!!! Feu una ullada les cebes!!!

Bé, ja per últim, anem a l'albergínia.....punxeu-la amb un ganivet, 6 o 7 vegades, la col·loqueu a les brases i aneu-la tombant, el moment de retirar-les serà quan les trobeu un pèl tovetes, aleshores, retireu-les i poseu-les en una safata. Comproveu que les cebes estan al punt (han d'estar toves al tacte) i les retireu.

Peleu les cebes, els pebrots i les albergínies. Ho talleu tot a tires, i ho serviu en una safata amb sal (si convé) i oli d'oliva verge extra. Per últim decorar el plat amb 4 olives negres i un ou dur.

I a gaudir! Bon profit!!!