Escalivada amb rulo de cabra

Aquesta escalivada presentada amb el rulo ens la van fer en un restaurant. Em sap greu, ja no recordo el nom, fa molts anys. Ens va cridar l'atenció i ens va agradar molt. És un aperitiu per compartir.

Per a 2 persones
Temps: 1 hora.
Ingredients:

- -1 pebrot vermell
- -2 alberginies
- -1 tall de formatge rulo de cabra
- -Mel
- -Sal i oli

Elaboració:

PAS 1: Rentem els pebrots i els posem a la safata del forn, ja calent, a coure.
PAS 2: Rentem bé les albergínies i les anem coent a la brassa al foc. A mesura que es va fent l'anem girant fins que quedin torradetes de tots els costats. Reservem.
PAS 3: Un cop cuits els pebrots els li treiem la pell, en treiem les llavors i l'estripem a tires. Amanim amb sal i oli. Reservem a banda.
PAS 4: L'albergínia un cop pelada la tallem a tires llargues i ho amanim amb sal i oli. Reservem a banda.
PAS 5: Posem un motllo rodó al plat i muntem el pebrot per un costat i l'albergínia per l'altre.
PAS 6: Damunt, sense desmotllar, col.loquem el formatge amb una mica de mel i el suplimem. Ja podem desmotllar i servir.

Bon Profit!