



Ratatouille

Descripci3n

default watermark



TenÃa muchas ganas de hacerme con Ã©sta receta, de todas formas he combinado dos, las que mÃ¡s me gustaban. Es un poco laboriosa pero estÃ¡ exquisita y ademÃ¡s muy sana porque es una receta que combina varias verduras. He intentado hacerla lo mÃ¡s parecido posible a la de la pelÃcula. Espero que os guste.

La **ratatouille** es una especialidad regional francesa elaborada con diferentes hortalizas guisadas. Proviene de la regiÃ³n de Provenza y del antiguo condado de Niza (sureste de Francia), por lo que se la llama tambiÃ©n **ratatouille niÃ§oise**.â??

Enlaces de guarniciones fáciles y ricas:

[Guarnición «majs que rica»](#) , [Guarnición apetitosa y multiuso](#) , [Patatas asadas «a mi manera»](#)

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 y 1/2 berenjenas, a poder ser estrechas y largas.
- 1 y 1/2 calabacines estrechos y largos.
- 3 tomates de pera grandes no demasiado maduros.
- 1 pimiento verde mediano.
- 1 pimiento rojo mediano.
- 1 pimiento amarillo mediano.
- 1 cebolla mediana.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 400 ml de salsa de tomate natural, si es casero mejor.
- Un chorro de salsa de tomate frito.
- Tomillo en polvo al gusto (o una ramita pequeña).
- 1 ramita de perejil.
- 1 hoja de laurel pequeña.
- Sal, aceite de oliva.

Vinagreta:

- Tomillo en polvo, he puesto natural seco.
- 1 buen chorro de vinagre de Madera.
- 1 buen chorro de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Preparación:

Precalentamos el horno a 230°C, calor arriba y abajo.

Preparamos la vinagreta vertiendo todos los ingredientes en un bol y mezclando bien con una varilla o tenedor. Reservamos.

Lavamos y limpiamos de pedúnculos y pepitas los pimientos. Secamos con papel absorbente, envolvemos en papel de aluminio y por separado. Los colocamos en una fuente de horno y horneamos a 230°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos.



Retiramos del horno y dejamos atemperar. Apagamos el horno y lo dejamos cerrado.

Limpiamos la cebolla y los ajos, troceamos finamente, los pasamos a una cazuela baja y ancha con aceite y pochamos. Incorporamos el laurel, tomillo (en rama o polvo) y la ramita de perejil, removemos y cuando se poche añadimos las salsas de tomate (natural y frito). Mezclamos todo bien, rectificamos de sal, que cueza unos 5 minutos.





Mientras se va haciendo la salsa, desenvolvemos los pimientos ya templados **ojo al retirar el aluminio porque sueltan vapor y quema**, los pelamos, troceamos.



Y añ±adimos a la salsa de tomate. Retiramos el laurel, la ramita de perejil y el tomillo si es en rama. Rectificamos de sal, removemos y retiramos del fuego.





Lavamos las berenjenas, los calabacines y los tomates, **no los pelamos**. Los cortamos en rodajas finas, a poder ser del mismo grosor, para ello me he ayudado de una mandolina y así me han salido todas iguales, pero si no tenemos, nos ayudamos de un cuchillo afilado y de nuestra destreza.





Precalentamos de nuevo el horno a 150Â°C, calor arriba y abajo.

Pasamos a montar nuestra ratatouille, en una fuente de horno (puede ser redonda u ovalada), vertemos el sofrito del tomate con los pimientos y disponemos las verduras: 1 rodaja de berenjena, otra de calabacín y 1 de tomate. Procuramos cubrir bien toda la superficie siguiendo la forma del molde. **Deben quedar bien prietas y juntas las rodajas sin dejar entre ellas huecos para que al cocerse no se separen.**



Batimos la vinagreta, vertemos y repartimos sobre la verdura, tapamos todo con papel de aluminio y llevamos al horno caliente a 150Â°C, calor arriba y abajo, durante 2 horas.



Pasado el tiempo retiramos el aluminio y dejamos cocer otros 30 minutos con calor arriba.

Queda riquísima aunque sea un «pelón» entretenida de hacer y merece la pena.



Consejo: Podemos hacer con antelación la parte de asar los pimientos y todo lo que está relacionado con la salsa (cebolla, ajos, tomates y pimientos asados). Como digo siempre, los tiempos de cocción son orientativos, cada horno es un mundo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

febrero 7, 2019

Autor

admin

default watermark