

# Caponata a la caja de hierro

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Berenjena:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates:** 2 Unidades

**Zucchini:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Cebolla blanca:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Cortamos en trozos de 3 cm aprox 1 zucchini, 1 *berenjena*, 1 *morrón rojo*, 1 *morrón verde*, 1 *cebolla morada* y 1 *cebolla blanca*.
- Llevamos a una caja de hierro con aceite de oliva, sal, tapamos y llevamos a un horno de leña a 180 ° por 50 minutos
- Transcurrido ese tiempo, agregamos 2 tomates en concasee y aceite de oliva perfumado al *orégano*.
- Servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caponata-a-la-caja-de-hierro>