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 zuchini, 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