

# Ratatouille de Berenjena, Calabaza y Tomate

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Jitomate:** 4 Unidades

**Calabacita italiana:** 3 Unidades

### Aceite de hierbas

**Orégano:** 1 Pizca

**Aceite De Oliva:** 120 mililitros

**Romero fresco:** 1 Rama

**Pimienta Negra:** c/n

### Acompañamiento

**Focaccia con queso de cabra:** c/n

### Salsa de tomate

**Albahaca:** c/n

**Sal de grano:** c/n

**Jitomate guaje:** 5 Unidades

### Tapenade

**Anchoas:** 2 Filetes

**Aceituna negra:** 120 Gramos

**Sal:** c/n

**Berenjena:** 2 Unidades

**Albahaca fresca:** 1/2 Taza

**Sal de grano:** c/n

**Tomillo fresco:** 1 Rama

**Reducción de balsámico:** c/n

**Cebolla:** 1/4 unidad

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Pasta de tomate:** c/n

**Aceite De Oliva:** 100 mililitros

**Alcaparras:** 30 Gramos

## Preparación de la Receta

## Salsa de jitomate

- Cortar los jitomates, retirar las semillas y licuar
- Añadir la *cebolla*, *ajo*, *albahaca*, pasta de **tomate**, sal y licuar perfectamente
- En una sartén poner aceite de oliva y colocar la mezcla, *sazonar* y añadir el *orégano* molido
- Cocinar hasta tener la consistencia de un puré y reservar.
- Cortar la **berenjena** en rodajas, desfleamar con sal de grano y reservar.
- Cortar los jitomates y la **calabaza** en rodajas y reservar.
- En un tazón mezclar el aceite de oliva, *albahaca*, *romero*, *tomillo*, *orégano*, sal y pimienta y reserva.
- En un refractario colocar la mitad del puré de *tomate*, sobre éste una *rodaja* de *berenjena*, seguida de una de *jitomate* y una de *calabaza*, seguir este orden hasta cubrir el refractario
- Bañar con la emulsión de hierbas
- Llevar a horno por 15 minutos a 180 ° C.

## Tapenade

- Picar finamente aceitunas sin *hueso*, *alcaparras*, anchoas, colocar en un tazón e ir incorporando aceite de oliva y sal poco a poco hasta obtener un pasta y reservar.
- Servir acompañada de *focaccia* y tapenade.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ratatouille-de-berenjena-calabaza-y-tomate>