

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>