Ratatouille de Los Hermanos Petersen



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 2 Unidades
Hojas de Laurel: 3 Unidades
Cebollas en cubos: 2 Unidades
Pimiento verde: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Tomates pelados, en cubos y sin semillas: 3 Unidades
Zucchinis en cubos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén alta con aceite de oliva, perfumar el aceite con un diente de *ajo* pinchado en un tenedor.
- Cortar los pimientos y las berenjenas en cubos de 2 cm
- Agregarlos a la sartén.
- Salpimentar a gusto y cocinar unos minutos mezclando con cuchara de madera.
- Añadir los zucchinis y las cebollas, condimentando nuevamente con sal, pimienta y más aceite de oliva.
- Cuando los vegetales estén a mitad de su cocción, incorporar los tomates y *condimentar* una vez más con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Mezclar, tapar con papel aluminio y llevar al horno a 150° por aproximadamente 20 minutos, hasta terminar la cocción
- Servir en plato hondo.

- Esta misma preparación la puedes realizar sobre una *plancha* de hierro, en una cazuela o al horno.
- Puedes servir el ratatouille como una ensalada.
- Dale más sabor y adereza este platillo con queso parmesano en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ratatouille-de-los-hermanos-petersen