

Ratatouille (FRANCIA)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Señor Raposo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Es una especialidad regional francesa elaborada con diferentes hortalizas y originaria de la ciudad de Niza y más en general de la región de Provenza (sureste de Francia). Su nombre completo es ratatouille niçoise.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 calabacín
- 2 tomates
- 1 berengena
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- Jamon York (redondo, si es cuadrado utilizar un cortapastas redondo))
- Lonchas de queso
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Orégano
- Vinagre de Módena
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortar la berengena en rodajas de unos 3mm, ponerlas en un escurridor, echar bastante sal por encima y dejarlas media hora.

Paso 2

En esa media hora cortar todas las verduras en rodajas de 3 mm.

Paso 3

Cortar el jamón de York en rodajas y el queso usando una taza, un vaso o un cortapastas.

Paso 4

En un bote echar 3 partes de aceite de oliva, 1 de vinagre, sal, el ajo machacado, la pimienta y el orégano. Agitar muy bien.

Paso 5

Lavar la berengena y secarla un poco.

Paso 6

Ir colocando rodajas de cada uno de los ingredientes alternativamente en vertical en una fuente de horno.

Paso 7

Regar con la emulsión de aceite del bote y meter en el horno a 180 °C durante 40 minutos.