

Receta de Ratatouille Francesa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como parece ser que os gusta conocer y saborear los platos de otros países, pues hoy os dejo una receta de nuestros vecinos los franceses, espero que os guste pues se puede comer frío o caliente, como plato principal o para acompañar carne, pescado, arroz etc.

Ingredientes

- Cebollas (dos)
- Calabacines pequeños (dos)
- Berenjenas (dos)
- Tomates (tres)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Dientes de ajo (cuatro o cinco)
- Hierbas aromáticas (un ramillete frescas o secas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar las berenjenas en taquitos de unos 2cms. y ponerlas con sal sobre un escurridor para que suelten el agua
2. Cortar los calabacines de igual manera, las cebollas en trozos pequeños, los pimientos en tiritas y los ajos pelados y cortados en láminas
3. En una sartén con aceite de oliva caliente, pochar la cebolla, después sacarla y poner en una fuente que escurra, hacer lo mismo con los pimientos en el mismo aceite
4. Después los calabacines y las berenjenas y por último los ajos, sacar y ponerlo todo en la fuente
5. Echarlo todo junto otra vez a la sartén y pelar entonces los tomates, quitarlos las pepitas y picarlos en trozos pequeños
6. Removerlo todo y añadir las hierbas aromáticas, tenerlo sobre una hora a fuego lento y añadir un poco de sal y pimienta al gusto antes de apartarlo del fuego
7. La Ratatouille estará lista para ser degustada sola o acompañada de carne, pescado, arroz, cuscús o patatas