

Ratatouille

Ingredientes

Para 6 personas:

- 2 cebollas
- 1 diente de ajo (opcional)
- 2 berenjenas
- 2 pimientos amarillos o 1 rojo (los pimientos amarillos son más suaves)
- 3 tomates o una lata pequeña de tomates triturados
- 3 calabacines pequeños
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta, hierbas provenzales.

Preparación

- Pelar y cortar las cebollas en aros.
- Pelar las berenjenas y cortarlas en cubos.
- Corta el pimiento alrededor del tallo para quitarlo y las semillas. Córtelo por la mitad, quítale las semillas restantes y luego córtelo en cubos.
- En una cacerola dorar las cebollas en el aceite de oliva.
- Mientras tanto, pela los calabacines y córtalos en dados, al igual que los tomates.
- Agrega los pimientos y las berenjenas a la olla, luego los calabacines y los tomates y el ajo machacado.
- Sal, pimienta, espolvorea con hierbas provenzales.
- Dejar cocinar primero tapado y luego destapado durante 30 minutos.

Opcional: el bohemio

- Mezclar el pisto.
- Dorar el tocino en una sartén
- Espolvorea el tocino sobre el pisto mixto.