

Receta de Ratatouille

Ingredientes:

- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 1 pimentón rojo
- 1 pimentón amarillo
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva, tomillo, sal y pimienta

Preparación:

1. Corta todos los vegetales en rodajas finas.
2. Sofríe la cebolla y ajo picado en aceite hasta dorar.
3. En un molde, acomoda los vegetales en forma circular, intercalándolos.
4. Agrega aceite de oliva, tomillo, sal y pimienta por encima.
5. Hornea a 180°C por 45 minutos cubierto con papel aluminio.
6. Destapa y hornea 10 minutos más para dorar.
7. Sirve caliente o tibio, ideal como guarnición.