



## Ratatouille: la verdadera receta francesa

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»3/5?][vc\_single\_image image=»4038? img\_size=»full» style=»vc\_box\_rounded» onclick=»zoom»][vc\_column][vc\_column width=»2/5?][vc\_column\_text]La ratatouille! Es EL plato típico que representa **la cocina francesa**, sobre todo desde que sacaron el dibujo animado del mismo nombre. Pero la ratatouille presentada en la peli ¡no es una ratatouille! Se llama un «tian» de verduras ([te dejo la receta aquí](#)). Mis amigos extranjeros siempre están muy sorprendidos cuando explico que la ratatouille no se compone de verduras cortadas en rodajas y organizadas en un plato. Es un plato muy **tradicional, rústico, y que sabe a sol y verano**. ¿Su punto fuerte? Se puede comer tanto frío como caliente. Ratatouille: la verdadera receta.[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Ratatouille: la verdadera receta

[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]6-8 pers[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 30 min[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 50 min[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3? css=».vc\_custom\_1635773134030{margin-top: 15px !important;background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1635362423359{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 2 calabacines grandes
- 2-3 berenjenas
- 2 pimientos
- 3 tomates grandes
- 3 cebollas

- 5 dientes de ajo
- 1 ramo de romero
- 5 ramos de perejil
- 2-3 ramos de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 15-20 hojas de albahaca
- aceite de oliva
- sal, pimienta

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Primero, preparar todas las verduras. Lavar y cortar los calabacines, las berenjenas y los tomates en dados de unos 1-2 cm (dejo la piel a todas estas verduras). Pelar la cebolla y cortarla en dados también. Remover las semillas de los pimientos y cortarlos un pedazos. Finalmente, pelar el ajo y cortarlo fino.
2. Luego, saltear cada verdura aparte a fuego medio-alto en 1 a 2 cucharas de aceite de oliva. Cocinar hasta que estén doraditos y tiernos (más o menos 10 min). Empezar por la cebolla y el ajo. Una vez cocidos, poner de lado. Proceder de la misma forma con la berenjena y el calabacín.
3. Luego, saltear el pimiento 5 a 10 min. Añadirle el tomate, y seguido el resto de las verduras precocidas.
4. Después, añadir las hierbas aromáticas, salpimentar y dejar cocinar aproximadamente 15 min a fuego medio. Ajustar la sazón si es necesario.
5. Servir caliente o frío.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row gap=»30?][vc\_column width=»3/5?][vc\_column\_text]

## Trucos para la ratatouille

- Los puristas cocinan cada verdura de forma separada (como explicado en la receta). Pero puedes ganar unos 30 min de cocción si pones todas las verduras a cocinar a la vez. En este caso, los sabores «individuales» de cada verdura serán menos marcados.
- Suelo preparar una cantidad grande de ratatouille, y luego la congelo en porciones para poder comerla todo el año. Es un plato que se presta muy bien a la congelación.

[/vc\_column\_text][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1635363636236{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Cuando cocinas recetas del blog, sácale fotos al resultado y publicálas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias y que cocines rico!

[/vc\_message][vc\_column][vc\_column width=»2/5? css=».vc\_custom\_1635773078984{margin-top: 30px !important;}»][vc\_raw\_html]JTNDYmxvY2txdW90ZSUyMGNsYXNzJTNEJTlYaW5zdGFncmFtLW1IZGhJT content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3?

el\_width=»50?[/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1635773189634-39e04f8c4958d8de63bdea1595b6ba25-1? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»[/vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

## POST TAG

1. acompañamiento
2. receta vegan
3. sin gluten
4. sin lactosa
5. vegetariano
6. verduras

## Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

## Etiquetas

1. acompañamiento
2. receta vegan
3. sin gluten
4. sin lactosa
5. vegetariano
6. verduras

## Fecha de creación

27/10/2021

## Autor

admin

default watermark