



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