



¿Listo para la Ratatouille perfecta? 😊

¡Desbloquea los secretos de la receta original y sorprende a todos! Sigue leyendo para descubrir cómo...

Ingredientes clave para una Ratatouille auténtica

1 Berenjena

Elige berenjenas firmes y brillantes. Son la base de la textura y el sabor.

2 Calabacín

Selecciona calabacines jóvenes, de piel fina y carne compacta para un sabor delicado.

3 Pimientos

Utiliza pimientos rojos y amarillos para un toque dulce y un color vibrante en tu plato.

Paso 1: Sofríe la base aromática

1

Cebolla

Corta la cebolla en brunoise y sofríe a fuego lento hasta que esté transparente y dulce.

2

Ajo

Añade el ajo picado al final para evitar que se queme y potenciar su aroma.

3

Pimiento

Incorpora el pimiento en dados y cocina hasta que esté tierno, liberando su dulzor.

Paso 2: Capas de berenjena y calabacín



Cortes uniformes

Corta la berenjena y el calabacín en rodajas finas para asegurar una cocción uniforme.



Disposición artística

Coloca las rodajas en capas, alternando colores, para una presentación visualmente atractiva.

Paso 3: Salsa de tomate casera: ¡El alma! 🍅🌿



1 Tomates maduros

Utiliza tomates maduros y jugosos para una salsa con sabor intenso.

2 Hierbas frescas

Añade albahaca y orégano fresco para un aroma mediterráneo.

3 Cocción lenta

Cocina la salsa a fuego lento para que los sabores se mezclen a la perfección.

Paso 4: Horneado lento y perfecto 🔥🕒

1

Horno precalentado

Precalienta el horno a 160°C para una cocción lenta y uniforme.

2

Horneado prolongado

Hornea la ratatouille durante al menos 2 horas, hasta que las verduras estén tiernas.

3

Reposo

Deja reposar la ratatouille antes de servir para que los sabores se asienten.

¡Secretos de chef! ✨🌿

Hierbas provenzales

Espolvorea una generosa cantidad de hierbas provenzales antes de hornear para un aroma irresistible.

Aceite de oliva

Riega con un buen aceite de oliva virgen extra antes de servir para realzar el sabor.

Toque de vinagre

Unas gotas de vinagre balsámico al final para un contraste de sabores sorprendente.



¡Listo! Tu Ratatouille, una joya culinaria

Ahora ya sabes cómo preparar una auténtica Ratatouille. ¡Comparte esta receta con tus amigos y familiares para que ellos también puedan disfrutar de este delicioso plato!