

Ratatouille griega



**GREATER
CHICAGO**
-FOOD-
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 6

Prep: 15 minutos | **Cocinar:** 90 minutos

INGREDIENTES

- 4 papas medianas, picadas en cuadritos
- 1 taza tomates, picados en cuadritos
- 3 berenjenas, picadas en cuadritos
- 4 calabacitas, picadas en cuadritos
- 2 cebollas, picadas en cuadritos
- 2 pimientos, en rodajas (opcional)
- 3 dientes de ajo, picados
- 1/2 taza aceite
- 1 taza agua
- Hierbas frescas o secas al gusto (como cebollino, romero, eneldo, orégano)



PREPERACIÓN

1. Precaliente el horno a 350° F.
2. Corte las papas y la berenjena. Corte las cebollas si desea pimiento córtalo también. Echar los vegetales en un tazón grande. Agrega hierbas. Mezclar.
3. Agrega 1/2 taza aceite y mezcla. Agrega sal y pimienta al gusto y mezclar mas.
4. Transfiere los vegetales a un recipiente para hornear grande y esparce los vegetales en una capa.
5. Echar 3/4 taza de agua en la esquina de la sartén y inclina la sartén para que el agua se disperse — no echar el agua directamente sobre los vegetales. Cubrir con papel aluminio y hornear por 1 hora.
6. Cuando listo, remover el papel aluminio y hornear otra media hora hasta que las papas se doren. Dejar enfriar y servir con pan.

Información Nutricional

Porción: 1/6 de receta

Calorías	265
Grasa total	8 g
Grasa saturada	4 g
Colesterol	13 mg
Sodio	58 mg
Carbohidratos	32 g
Fibra	5 g
Azucares	4 g
Proteína	15 g

Fuente de receta:
adaptado de olivetomato.com