



RATATOUILLE CON UN TOQUE UCRANIANO

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 2 tomates
- Aceite de oliva
- 2 cebollas amarillas cortadas muy fina
- 3 dientes de ajo cortados muy finos
- Sal, pimienta y orégano

INGREDIENTES PARA EL PLATO PRINCIPAL

- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 2 tomates
- 5-6 champiñones
- 200 g de mozzarella fresca

RECETA

1. Para la salsa, escalda dos de los tomates para quitarles la piel fácilmente. Cuando hayas quitado la piel, córtalos en dados. Pon la olla a fuego medio y añade el aceite de oliva, las cebollas y el ajo. Fríe las cebollas hasta que estén blandas y luego añade los tomates. Sazona con sal, pimienta y orégano seco al gusto.
2. Tapa la olla para que el método VITALOK se active. Reduce la cocción al fuego más lento y deja cocer durante 10 minutos.
3. Corta las demás verduras y la mozzarella en rebanadas de unos 9 mm. Puedes cortar la mozzarella algo más gruesa.
4. Cuando la salsa se haya cocido durante 10 minutos, vierte la mitad en la sartén y luego coloca las rebanadas de verduras y queso ordenadamente. Cuando todas estén bien colocadas, vierte encima el resto de la salsa y tapa bien la olla. Reduce al fuego más lento y deja cocer durante 10 minutos o hasta que las verduras estén blandas y cocidas. Recuerda que debes dejar la tapa mientras se cuece para preservar los nutrientes de las verduras.
5. Sirve el plato caliente, y ¡que aproveche!