

Francesa

Platos Fuertes

Ratatouille Confit Byaldi

(Al Estilo de la Película)

Prep: 50m

Cocción: 60m

Σ Total: 110m

4 porciones



Ref. visual: Babish Culinary Universe (Andrew Rea)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- ☐ 2 unidades Calabacines verdes finos
- ☐ 2 unidades Calabacitas amarillas finas
- ☐ 2 unidades Berenjenas japonesas delgadas
- ☐ 6 unidades Tomates pera maduros firmes (4 para laminar y 2 picados para la pipérade)
- ☐ 2 unidades Pimientos rojos asados pelados y picados (para la pipérade)
- ☐ 1 unidad Cebolla amarilla picada fina (para la pipérade)
- ☐ 4 dientes Dientes de ajo picados finos (para la pipérade)
- ☐ 0.3 taza Aceite de oliva virgen extra de alta calidad, dividido
- ☐ 1 cucharada Hojitas de tomillo fresco
- ☐ 1 cucharada Vinagre balsámico añejo (para la vinagreta final)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Berenjena Japonesa: Japanese or Chinese Slim Eggplant

Diámetro estrecho igual al calabacín para discos uniformes. • Sección de verduras frescas.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hacer la Pipérade Base

20 min

Sofríe la cebolla picada y el ajo en 2 cucharadas de aceite de oliva; añade los pimientos rojos asados, 2 tomates picados, la mitad del tomillo, sal kosher y pimienta negra. Cocina a fuego lento 20 minutos hasta espesar y extiende en la base de la fuente.

✓ Control: Cama roja aromática y espesa.
- 2

Laminar en Mandolina

15 min

Corta los calabacines, berenjenas japonesas, calabaza amarilla y los 4 tomates restantes en rodajas de 1.5 mm de grosor parejo.

✓ Control: Discos uniformes y delgados.
- 3

Montar el Espiral

15 min

Alterna una rodaja de cada verdura sobre la pipérade formando un abanico espiral apretado desde los bordes hacia el centro.

✓ Control: Dibujo geométrico multicolor impecable.
- 4

Hornear con Cartouche (275°F Tapado, 350°F Destapado)

1h (60m)

Rocía el resto del aceite de oliva, tomillo fresco, sal kosher y pimienta. Cubre con papel sulfurizado y hornea a 275°F (135°C) por 45 minutos; retira el papel y hornea a 350°F (175°C) por 15 minutos más. Pincela con vinagre balsámico antes de servir.

✓ Control: Verduras tiernas y relucientes.

SEGURO ALIMENTARIO Y TEMPERATURA: $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A $\geq 140^{\circ}\text{F}$ / 60°C)

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a $\geq 140^{\circ}\text{F}$ (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a $\leq 40^{\circ}\text{F}$ (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Espirales geométricas perfectas de verduras tiernas y brillantes sobre una base roja densa de pimientos asados.

POR QUÉ FUNCIONA:

Horneado en Dos Tiempos con Cartouche (275°F y 350°F): Cubrir las verduras con papel sulfurizado a 275°F (135°C) las confita en su propio vapor sin secarse, antes de destapar a 350°F (175°C) para concentrar sus jugos.

EVITA ESTE ERROR:

Verduras aguadas que flotan: Reduce la pipérade en sartén hasta que tenga consistencia de puré espeso antes de montar las verduras.