



LA FAMOSA CAZUELA VEGETARIANA DE HARITON

Ingredientes

Para una bandeja de horno

8 berenjenas grandes
8 patatas grandes
8 pimientos verdes
8 cebollas grandes
8 calabazas
6 tomates
450 gr de judías verdes
450 gr de champiñones
frescos enteros
2 cabezas de ajos
30 gr de eneldo fresco
picado
30 gr de orégano fresco
picado
30 gr de albahaca fresca
picada
1 lata de salsa de tomate
Sal y pimienta al gusto

Pasos

- 1.** Preparar la berenjena antes de mezclar los ingredientes, cortándolos en trozos de cinco centímetros y colocándolos en un tazón extra grande cubriéndolos con agua con sal. Esto sacará el amargor de la berenjena. Dejar reposar al menos tres horas.
- 2.** Cortar las papas, los pimientos verdes, la cebolla, la calabaza y los tomates en trozos de unos cinco centímetros. Cortar las judías verdes y los champiñones por la mitad y pelar los dientes de ajo.
- 3.** Escurrir y enjuagar la berenjena, luego mezclarla con todas las demás verduras picadas, el eneldo, el orégano y la albahaca y colócalo todo en una fuente para asar. Echar la salsa de tomate y el aceite de oliva por encima.
- 4.** Hornear en un horno caliente a 190 ° C durante dos horas y media, añadiendo un poco de agua aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción para mantener la humedad.