

Del Recetario

Ratatouille

Mónica Patricia Marín Pérez¹

1 Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, profesora de asignatura en la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

mpmarinp@uaemex.mx

El *Ratatouille* es un guiso tradicional de la región de Provenza, en el sur de Francia, especialmente asociado con la ciudad de Niza. Su nombre deriva del verbo *touiller* que significa “remover”, llamado así por la manera en la que los vegetales se mezclan durante la cocción. Surgió de la cocina campesina mediterránea durante el siglo XVIII, donde los ingredientes de temporada se aprovechaban al máximo para crear platos simples, nutritivos y sabrosos.

El nombre *ratatouille* aparece documentado desde principios del siglo XIX en un contexto mucho más amplio que el plato que conocemos hoy. En un diario militar francés de 1831 se describe un “plato húmedo de verduras” llamado *ratatouille*, lo que indica que el término se usaba para referirse a guisos humildes o mixtos antes de formalizarse como receta específica. Durante los siglos XIX y XX, este guiso campesino fue llamado por algunos inicialmente “*rata*” (provenzal para comida o guiso) y considerado simple o hasta poco apetitoso. Con el tiempo, se redefinió como un plato típico de la cocina mediterránea francesa, caracterizado por su abundancia de verduras frescas del huerto y el uso de hierbas locales.

A mediados del siglo XX, chefs y cocineros franceses comenzaron a refinar la preparación tradicional. Una de las reinterpretaciones más conocidas es el *confit byaldi* (“byaldi” proviene de la receta turca *Imam bayildi*, que significa “el imán se desmayó”, haciendo alusión a que es tan delicioso que dicho líder religioso y espiritual (en el contexto islámico) desfalleció del gusto. Y *confit* se refiere a una cocción lenta y suave en aceite que permite que las verduras se ablanden y caramelicen) del chef Michel Guérard, una versión más delicada en la que los vegetales se cortan finamente en rodajas y se acomodan sobre una salsa de tomate antes de hornearse.

La película animada “Ratatouille” (Disney, 2007) popularizó aún más esta variante estilizada, gracias al trabajo del chef Thomas Keller como consultor culinario para los estudios Pixar. La versión que aparece en el filme está inspirada en esta presentación moderna debido a que se busca enfatizar la creatividad y el arte en la cocina, mostrando cómo un plato tradicional puede transformarse en una obra gastronómica, además de que el nombre del platillo puede también hacer referencia a la rata protagonista, Remy.

En conjunto, el *ratatouille* refleja la evolución de la cocina provenzal desde su origen campesino hasta convertirse en un ícono de la alta cocina y de la cultura popular gracias al cine.

RATATOUILLE

Número de porciones: 8

Tiempo de preparación: 1 hora 15 minutos

Ingredientes:

Verduras picadas

- 3 piezas de calabacín
- 1 pieza de berenjena
- 1 pieza de pimiento naranja o amarillo
- 1 pieza de pimiento verde
- 3 piezas de jitomate
- 1 cucharadita de sal

Salsa

- 600 kilogramos de jitomate
- 1 pieza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 60 mililitros de aceite de oliva
- 2 miligramos de hierbas de Provenza

Procedimiento

1. Cortar en rodajas de 1 centímetro la calabaza, en *mirepoix* (en una mezcla sofrita) la berenjena al igual que los pimientos, filetear la cebolla y picar finamente el ajo.
2. Calentar el horno a 180°C. En una budinera agregar el aceite de oliva, cuando esté caliente incorporar la cebolla, la berenjena, los pimientos y sofreír para que se impregne la grasa.
3. Poco después incorporar la calabaza, el tomate, salpimentar las verduras y espolvorear el ajo picado. Mezclar todos los ingredientes con cuidado y colocar el ramillete de hierbas aromáticas sobre las verduras y tapar.
4. Hornear durante 45 minutos a una hora.
5. Rallar queso por encima y gratinar.

Imagen 1. Ratatouille



Fuente: Elaboración propia

Fuentes consultadas:

Association of Professional Chefs (2025). *Ratatouille: History and recipe*. <https://associationofprofessionalchefs.com/ratatouille-history-and-recipe>

Britannica (s. f.). *Ratatouille*. <https://www.britannica.com/topic/ratatouille>

National Geographic (2024). *Deconstructing ratatouille*. <https://www.nationalgeographic.com/travel/article/deconstructing-ratatouille>

Smith, A. (2023). *Provençal cuisine: history and key dishes*. Cocina Francesa Tradicional. <https://cocinafrancesatradicional.org/provencal-cuisine>

Steinberger, M. (2010). *Ratatouille and the art of vegetable cooking*. Slate. <https://slate.com/culture/2010/08/ratatouille-and-the-art-of-vegetable-cooking.html>

Regions of France (2025). *Provence ratatouille*. https://www.regions-of-france.com/regions/provence_alpes_cote_dazur/food-gastronomy/ratatouille