

## Islas Baleares

Tiempo



45'

Raciones



6



# Tumbet

## Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 pimientos rojos
- 300 g salsa de tomate casera
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

*El tumbet o tumbet mallorquin suele servirse como entrante o como guarnición para carnes, pescados y huevos*

Para elaborar una salsa de tomate casera se pueden pelar y después rallar abundantes tomates muy maduros y sofreír en aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal, removiendo hasta que se reduzcan al punto de salsa. Se puede condimentar con orégano u otras aromáticas y también con especias como la pimienta.

## Elaboración

1. Lavar las berenjenas y quitarles los extremos. Cortar en rodajas no demasiado finas, sin pelar.
2. Disponer las rodajas de berenjena en una bandeja, espolvorear con sal y dejar que suelten su jugo durante unos 20 minutos. Secar con papel absorbente o un paño de cocina limpio. Reservar.
3. Lavar el resto de las hortalizas y pelar las patatas (colocar las patatas peladas en bol con agua fría mientras se procede).
4. Cortar las patatas y las hortalizas en rodajas de un poco menos de un centímetro.
5. Planchar las hortalizas y freír las patatas por separado en aceite de oliva. Escurrir el exceso de aceite colocándolas en una fuente cubierta de papel de cocina absorbente.
6. Emplatar y servir en una fuente con la patata en la base, capas intercaladas con las hortalizas a la plancha y por último, la salsa de tomate casera.

La tradición balear indica que, a la hora de emplatar, se montan capas, empezando por la patata, siguiendo por la berenjena, el calabacín y por último los pimientos y la salsa.