

## Islas Baleares

Tempo



45'

Racións



6



## Tumbet

## Ingredientes

- 2 berenxenas
- Sal
- 4 patacas medianas
- 2 cabaciñas
- 2 pementos vermellos
- Aceite de oliva virxe extra
- 300 g salsa de tomate caseira

Ⓞ «tumbet», ou «tombet», é un prato mallorquino que se acostuma servir como entrante ou como gornición de carnes, de peixes e de ovos

Para elaborar esa salsa de tomate caseira coa que preparar o prato, abonda con pelar e relar unha cantidade xenerosa de tomates (que estean ben maduros) para, despois, sofritilos en aceite de oliva virxe extra, condimentados (cun chisco de sal mais especias, coma a pementa, e/ou herbas aromáticas, coma o ourego) ata quedaren reducidos. Mentres se cociñan, ademais, haberaos que remexer continuamente.

# Elaboración

1. Lavamos as berenxenas, desbotámoslles os extremos e cortámolas en rodas non moi finas. Non as pelamos.
2. Pómolas nunha bandexa, areámolas e deixámolas que solten o zume durante 20 minutos. Logo, secámolas con papel absorbente ou cun pano de cociña limpo. Reservámolas.
3. Lavamos o resto das hortalizas. Seguidamente, estonamos as patacas e cortámolas en rodas de algo menos dun centímetro de grosor. A medida que o imos facendo, metémolas nun cunco con auga fría. Cortamos tamén e igual as cabaciñas mais os pementos.
4. Escorremos as patacas e fritímolos en aceite de oliva virxe extra. Unha vez feito isto, escorrémolas de novo e colocámolas nunha fonte cuberta de papel de cociña para que lles quite o exceso do aceite.
5. Facemos á prancha as berenxenas, as cabaciñas e os pementos.
6. Empratamos o «tumbet» nunha fonte dispendo nela as hortalizas intercaladas por capas (a de abaixo de todo, formada pola pataca toda) e vertendo por riba do conxunto a salsa de tomate.

A tradición balear dita que, á hora de empratalo, a orde das capas, comezando pola de abaixo de todo, será a seguinte: capa de pataca, capa de berenxena, capa de cabaciña, capa de pemento e capa de salsa.