

## Balearrak

Denbora

Errazioak



45'



6



# Tumbeta

## Osagaiak

- 4 patata ertain
- 2 alberjina
- 2 kuitxo
- 2 piper gorri
- 300 g etxeko tomate-saltsa
- Gatza
- Oliba-olio birjina estra

*Mallorcako tombeta edo tumbeta  
hasierako plater edo haragi,  
arrain eta arrautzen hornigai  
gisa zerbitzatu ohi da*

Etxeko tomate-saltsa egiteko, zuritu eta gero birrindu  
tomate oso heldu ugari, frijitu oliba-olio birjina estratan  
gatz pixka batekin, saltsa-puntura murriztu arte eraginez.

## Prestatzeko modua

1. Garbitu alberjiniak eta kendu muturrak. Moztu xerra ez oso finetan, zuritu gabe.
2. Jarri alberjiniak-xerrak erretilu batean, hautsezatu gatzez eta utzi zukua askatzen 20 bat minutuz. Lehortu paper xurgatzailez edo sukaldeko oihal garbi batekin. Gorde geroko.
3. Garbitu gainerako barazkiak eta zuritu patatak (hauek sartu ur hotzez betetako katilu batean kozinatu bitartean).
4. Moztu patatak eta barazkiak zentimetro bateko baino gutxiagoko xerratan.
5. Erre barazkiak plantxan eta frijitu patatak, bereizirik, oliba-oliotan. Kendu gehiegizko olio sukaldeko paper xurgatzailez estalitako ontzi batean jarrita.
6. Platerean, zerbitzatu honela: ontzi baten oinarrian jarri patata, gero tartekatu plantxan erretako barazkien geruzak eta, azkenik, erantsi etxeko tomate-saltsa.

Balearretako tradizioaren arabera, platerean geruzatan banatuta zerbitzatu da: lehenengo, patata; ondoren, alberjiniak eta kuiatxoak; eta, azkenik, piperrak eta saltsa.