

Illes Balears

Temps



45'

Racions



6



Tumbet

Ingredients

- 4 patates mitjanes
- 2 albergínies
- 2 carabassons
- 2 pebrots vermells
- 300 g de salsa de tomàquet casolana
- Sal
- Oli d'oliva verge extra

El tombet o tumbet mallorquí sol servir-se com a entrant o com a guarnició per a carns, peixos i ous

Per elaborar una salsa de tomàquet casolana es poden pelar i després ratllar abundants tomàquets molt madurs i sofregir en oli d'oliva verge extra i un pessic de sal, remenant fins que es redueixin al punt de salsa. Es pot condimentar amb orenga o altres aromàtiques i també amb espècies com el pebre.

Elaboració

1. Rentar les albergínies i treure'n els extrems. Tallar a rodanxes no massa fines, sense pelar.
2. Disposa les rodanxes d'albergínia en una safata, escampar-hi sal i deixar que deixin anar el suc durant uns 20 minuts. Assecar amb paper absorbent o un drap de cuina net. Reservar.
3. Renteu la resta de les hortalisses i peleu les patates (col·loqueu les patates pelades en un bol amb aigua freda mentre es procedeix).
4. Talleu les patates i les hortalisses a rodanxes d'una mica menys d'un centímetre.
5. Feu a la plaxa les hortalisses i fregiu les patates per separat en oli d'oliva. Escorreu l'excés d'oli col·locant-les en una safata coberta de paper de cuina absorbent.
6. Emplatar i servir en una plata amb la patata a la base, capes intercalades amb les hortalisses a la planxa i, finalment, la salsa de tomàquet casolana.

La tradició balear indica que, a l'hora d'emplatar, es munten capes, començant per la patata, seguint per l'albergínia, el carbassó i finalment els pebrots i la salsa.