Tumbet tradicional Mallorquin

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Siempre pongo mas cantidad de todo y lo que sobra lo utilizo para hacer una tortilla de hortalizas buenísima.

Descripción:

El tumbet se puede comer solo como si fuera un plato vegetariano, pero en la cocina local mallorquina se sirve frecuentemente para acompañar el lomo de cerdo o pescados como la serviola o lampuga, según la época del año. Es necesario señalar que es importante no pelar ni las berenjenas ni los pimientos antes de cortarlos en láminas.1

Ingredientes para 4 personas :

- 6 patatas
- 1k de tomates
- 2 berengenas
- 2 pimiento verde
- ajo
- sal
- aceite
- 2 calabacines
- 2 pimiento rojo
- laurel

Preparación:

Paso 1

Pelar las patatas, cortar en rodajas no muy finas, ponemos aceite en una sarten, he incorporamos los ajos chafados y añadimos las patatas, salpimentamos y dejamos pochar a fuego medio para que se vayan confitando. Cuando estén blanditas retiramos y dejamos escurrir. Cortamos las berenjenas y calabacines a rodajas, y freímos en el mismo aceite que las patatas cuando estén retiramos y reservamos, cortar los pimientos a trozos regulares y freír .Por ultimo rallar el tomate, poner a freír con una hoja de laurel, unos 20 minutos una pizca de azúcar y otra de sal. Preparamos la cazuela de barro, y empezamos a hacer capas.Primera capa de patatas, después berenjenas y calabacines, seguimos con los pimientos y por ultimo cubrir bien con la salsa. Dejar reposar y servir.