KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tumbet mallorquín

Tiempo de preparación: 50 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas como plato principal.

Ingredientes

4 ud.
2 ud.
3 ud.
2 ud.
7 ud.
1 ud.
3 ud.

400 ml

Preparación

Cortar las patatas en rodajas de 1-2 cm de grosor.

Calentar una sartén honda o una sartén wok con el aceite de oliva. Añadir unos dientes de ajo al aceite caliente, freír las rodajas de patata en 2 o 3 tandas hasta que tengan color, escurrir sobre papel de cocina.

Salar y colocar una capa de patatas en una fuente de horno.

Cortar la berenjena y luego los calabacines y freír brevemente.

Verter las berenjenas salteadas sobre las patatas y luego los calabacines.

Cortar los tomates en rodajas un poco más gruesas. Calentar otra sartén a fuego medio, añadir el aceite de oliva, machacar uno o dos dientes de ajo y añadir a la sartén con la hoja de laurel y

la mejorana. Cocer brevemente las rodajas de tomate en la primera sartén, escurrir el aceite y añadirlas a la segunda sartén. Remover ligeramente la salsa de tomate, salpimentar.

A continuación, cubrir las capas de verduras con la salsa resultante de los tomates, meter la bandeja en el horno precalentado.

Normalmente se sirve con lomo de cerdo asado. Pero una ración generosa con pan blanco fresco o con un huevo frito por encima también es muy popular. Una comida sabrosa incluso recalentada por segunda vez.