

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:17  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tumbet-de-patatas.html>

---

## Tumbet de patatas

### INGREDIENTES

500 g de patatas  
1 cebolla  
2 tomates  
1 berenjena  
Aceite de oliva  
1 diente de ajo picado  
1 cucharada de perejil picado  
Sal

### PREPARACIÓN

El "Tumbet" es una clásica guarnición para platos de carne. Su coste es muy barato y es ideal para prepararla para grandes grupos de comensales.

Empezaremos esta receta pelando las cebollas y las patatas. Cortarlos en juliana las cebollas y panadera las patatas, es decir que las cortaremos, de forma transversal, a un grosor de 1.5 a 2 cm.

La cebolla requiere de una cocción a fuego muy lento, para que vaya perdiendo agua y quede muy bien rehogada. Deberemos ir removiéndola constantemente para que no se adhiera al fondo de la cazuela o sartén que estaremos utilizando.

Por su parte las patatas las pocharemos en una freidora a una temperatura de 140°.

Coceremos las patatas hasta que el centro estén blandas. Con esta cocción las patatas no deben de coger color marrón en el exterior.

Mientras realizamos las cocciones de la cebolla y de las patatas cortaremos de igual forma que la patata, el tomate.

Freiremos la berenjena en aceite bien caliente, bien salada y pasada por harina. Secaremos esta con papel absorbente después de freírla.

El tomate lo marcaremos en una sartén bien caliente y le daremos la vuelta pasados 3 minutos. Retiraremos el tomate de la sartén cuando hayan transcurrido 3 minutos más.

Si la cebolla está bien rehogada y las patatas están pochadas, podemos realizar el siguiente proceso que será el saltearlas a lo pobre. En una sartén pondremos aceite de oliva, en cantidad moderada. Dejaremos que el aceite tome temperatura y cuando este empiece a humear, retiraremos la sartén del fuego y añadiremos el ajo picado, la cebolla en juliana y el perejil picado.

Pondremos nuevamente la sartén en el fuego y removeremos el conjunto. seguidamente añadiremos las tatas y los saltearemos, junto con el resto de ingredientes. Por último salpimentaremos.

Retiraremos las patatas de la sartén y la dejaremos enfriar un poco para que sea mas fácil moldearlo.

Utilizaremos un molde o troquel, del tamaño que creamos (6 cm. de diámetro).

Lo rellenaremos de patatas salteadas a lo pobre intercalando entre capa y capa berenjenas y tomate a la plancha.

Podemos reservar estos moldes en el frigorífico y volverlos a calentar cuando sea necesario. No es conveniente utilizarlos más de 2 días de su elaboración.