

# Palometa con tumbet mallorquín y vinagreta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Palometa:** 2 Filete

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Tumbet mallorquín

**Papas:** 2 Unidades  
**Berenjena:** 1 Unidad  
**Ajo picado:** 1 cdita.  
**Pimiento verde:** 1 Unidad  
**Tomates:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Agua:** Cantidad necesaria  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Vinagreta

**Jugo de Limón:** 1 cda.  
**Aceite De Oliva:** 6 cdas.  
**Pepinillos:** 4 Unidades  
**Ciboulette picado:** 1 cdita.

**Perejil picado:** 1 cdita.  
**Alcaparras:** 3 cdas.  
**Vinagre de vino:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Retire la piel de la palometa, condimente con sal y pimienta
- Corte en trozos.

### Tumbet mallorquín

- Pele la *cebolla* y pique junto con los tomates.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* junto con sal, durante 8 minutos y agregue los tomates y el *ajo*.
- Luego de unos minutos agregue ½ taza de agua.
- Pele las papas y corte en rodajas finas.
- Corte el *pimiento* en tiras de 1 ½ cm aproximadamente
- Coloque en una placa enaceitada, lleve al horno a 180°C y cocine durante 6 minutos
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore la *berenjena* previamente cortada en rodajas, por un lado con sal, de vuelta, agregue el agua y termine la cocción

## Vinagreta

- Pique los pepinillos, las *alcaparras* y coloque en un bowl.
- Agregue el *vinagre* de vino, el *jugo* de *limón*, la sal y emulsione con aceite de oliva

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los filetes por ambos lados condimentados con sal.
- Arme el tumbet en un molde intercalando capas de papas, pimientos, berenjenas y l salsa de *tomate*.

## Presentación

- Sirve en un plato y acompañe con salsa de *tomate* y la vinagreta
- Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/palometta-con-tumbet-mallorquin-y-vinagreta>