

# TUMBET



## Preparación

Rallar los tomates y freír a fuego lento en una sartén con un poquito de aceite. Si os gusta, podéis añadir una hoja de laurel. Cortar las patatas en láminas, como si fueran para tortilla, y freír en abundante aceite de oliva. Escurrir bien de aceite y reservar.

El mismo proceso lo haremos con las berenjenas y los pimientos.

Salir todos los ingredientes por separado y en una fuente de barro ir añadiendo las patatas, una capa de tomate, las berenjenas y cubrir con el tomate restante. Por último añadir los pimientos por encima.

## INGREDIENTES

---

Patatas  
Tomate  
Pimiento rojo y  
verde  
Berenjena

---