Tumbet con mantequilla blanca

Preparación	45 Min.
Tiempo de cocción	50 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

La versión moderna del tumbet mallorquín de Dominik Hartmann: Capas de berenjenas, patatas y tomates secos, servidas con una mantequilla blanca mediterránea con zumo de tomate.

Rodajas de verdura

1 Cuchara sopera Aceite de oliva

100 g Berenjenas, en rodajas finas

50 g Cebollas, en aros finos

200 g Mantequilla

¼ Manojo Hierbas de jardín, (por ejemplo, romero, tomillo y salvia), finamente picados

¼ Diente de ajo, picado fino

1½ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

200 g Patatas cerosas, en rodajas finas

50 g Tomates, en rodajas finas

30 g tomates secos en aceite, en tiras finas

un poco Sal

Mantequilla blanca

1 Cuchara sopera Aceite de oliva

3 Chalotas, cortado finamente

10 g Jengibre, picado fino

80 ml Vermut blanco, (por ejemplo, Noilly Prat)

80 ml Vino de Oporto blanco

80 ml Vino blanco

700 ml Caldo de verduras

200 ml Zumo de tomate

50 g tomates secos en aceite, troceado

5 g Yuzu Kosho

220 g Mantequilla, troceado

1 Limón, Un poco de ralladura y zumo

½ Cucharadita Sal

¼ Cucharadita Pimienta

Hierbas y flores, para aliñar

Rodajas de verdura

Caliente el aceite en una sartén. Freír las rodajas de berenjena y las cebollas por tandas hasta que se doren, escurrir sobre papel de cocina. Derretir la mantequilla en una sartén, aromatizar con las hierbas y el ajo, salpimentar. Poner un poco de mantequilla en el molde, colocar las verduras y la mantequilla en capas alternas en el molde, salar ligeramente las verduras entre las capas y seguir colocando en capas hasta que se hayan utilizado todas las verduras y la mantequilla. Colocar el papel de horno sobre la capa superior y presionar ligeramente. Cubrir la lata con papel de aluminio. Colocar el molde sobre una parrilla en el interior del horno y hornear con aire caliente húmedo a 175 °C durante unos 40 minutos hasta que las verduras estén tiernas. Retirar y dejar enfriar en el molde.

Aire caliente húmedo 175 °C durante 40 Min.

Mantequilla blanca

Derrita la mantequilla en una sartén. Añadir las chalotas y el jengibre y saltear hasta que tomen un poco de color. Vierta el vermut, el Oporto y el vino blanco y cueza brevemente a fuego lento. Verter el caldo de verduras y llevar a ebullición. Añadir el zumo de tomate, los tomates secos y el yuzu kosho, cocer a fuego medio hasta que se reduzca aproximadamente a la mitad, pasar por un colador fino. Incorporar la mantequilla con una batidora de mano hasta obtener una mezcla homogénea, sazonar con un poco de ralladura y zumo de limón, sal y pimienta.

Servir

Poco antes de servir, precalentar el interior del horno a 175 °C con aire caliente húmedo, sacar las rodajas de verdura del molde y cortarlas en cuartos. Colocar los cuartos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, introducir en el espacio de cocción precalentado y hornear durante unos 10 minutos hasta que la superficie haya tomado un ligero color. Disponer un cuarto de las rodajas de verdura y esparcir unas cuantas flores y hierbas por encima. Volver a espumar brevemente la mantequilla blanca con una batidora de mano y verter sobre las rodajas de verdura.

(sin pausa)

Aire caliente húmedo (175 °C)

Introducir los alimentos

Aire caliente húmedo 175 °C durante 10 Min.

Accesorios

parrilla

Molde apto para horno con una capacidad aproximada de 1 litro