



INGREDIENTES:

- Para unas 8 rebanadas de pan (payés, o de pueblo, o de campo) (tornado en la tostadora o en una plancha)
- 1 ó 2 dientes de ajo (opcional)
- 8 lonchas de jamón ibérico en lonchas finitas u
- 8 lonchas de queso bueno (mahones u otro que nos guste, o
- 4 lonchas de jamón y 4 de queso)
- 300 gramos tomates maduros (a mi me gustan de pera)
- 50 gramos de aceite de oliva
- 1 cucharadita pequeña de sal si es sal maldón o gruesa mejor)
- un poco de pimienta negra en polvo (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, los tomates lavados y en mitades, la sal y el aceite, y **trocear 6 ó 7 segundos a velocidad 5**.
(Depende de lo fino que lo queramos hacer, yo le pongo 6 segundos) probar si esta bien de sal.
2. Sacar y poner en un recipiente con su tapa (a mi me gusta ponerlo por si me sobra (que ya hago para que así sea) en un frasco de cristal tapado herméticamente.

3. Tostar las rebanadas finas (yo las hago de medio cm. eso a gustos) de pan por ambos lados, procurando que esté tostado, no quemado, y al sacarlo (si nos gusta) frotar el ajo partido por la mitad, con el pan caliente por una de las caras.

4. Extender con una cucharita toda la mezcla de tomate por encima de las rebanadas de pan y poner si se desea un hilito mas de aceite de oliva y sal si la necesita.

5. Y ya para terminar cubrimos con las lonchas de jamón y queso, o ir comiéndolo a su vez.

6. Es un desayuno o merienda, incluso cena, muy típico de Cataluña (Pan tumaca) de Baleares (Pa amb oli) y de la Comunidad Valenciana (Pa amb tomàquet, o Pan tumaca)

Y está riquísimo, parece mentira una cosa tan sencilla!

Consejo: Esta receta lo típico y lo rico es hacerla con el pan payés, de campo, de pueblo, rustico et. Yo lo pongo con pan de barra por que me encanta. nbsp; Es un desayuno o merienda, incluso cena, muy típico de Cataluña (PanTumaca) de Baleares (Pa amb oli) y de la Comunidad Valenciana (Pa amb tomàquet, o PanTumaca)

