



INGREDIENTES:

- Para unas 8 rebanadas de pan (payés, o de pueblo, o de campo) (tornado en 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)
- 400 gramos tomates (a mi me gustan de pera)
- 1 cucharadita de postre de sal gruesa (que no, sal gorda)
- 40 gramos de aceite de oliva



ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, los tomates lavados y en mitades y la sal, y **trocear 8 ó 10 segundos a velocidad 5.**

(Depende de lo fino que lo queramos hacer, yo le pongo 10 segundos) Si queda muy caldoso, quitar un poco el exceso de líquido.

2. Añadir el aceite, y mezclar bien con ayuda de la espátula.

3. 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, y guardar en el frigorífico.

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

5. Extender con una cucharita parte de la mezcla de tomate, por encima de las rebanadas de pan, y poner si se desea un hilito más de aceite de oliva y sal si la necesita.

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

7. 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)

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. Pero si gusta pan de barra perfecto a mi que me encanta.

