
Pan a la catalana - pan con tomate

Autor:

Data de publicació: 22-07-2021

El pan a la catalana o pan con tomate es un plato tradicional de las cocinas catalana, valenciana, aragonesa, balear y murciana de la Península Ibérica. El pan con tomate se considera un elemento básico de la cocina y de la identidad catalanas. Aunque se considera un plato tostado de autor en los Países Catalanes, es común en bares del resto de España, donde también se le conoce como pan a la catalana. [1][2]

El plato es 100% mediterráneo y casi idéntico al pan fregado con tomate y aceite de oliva ?ob? biz-Zejt de Malta, con el pan-bagnat de Niza, en la región de Provenza de Francia, la versión italiana de tomate bruschetta.

Pan a la catalana -pan con tomate

Pan con tomate

tipo
Tapas, merienda

Lugar de origen
Espanya

Región/Estado
Catalunya, Illes Balears, Aragón, Murcia, València

ficticio
Años 1800

Ingredientes principales
Pan, tomate, aceite de oliva

El pan a la catalana o pan con tomate es un plato tradicional de las cocinas catalana, valenciana, aragonesa, balear y murciana de la Península Ibérica. El pan con tomate se considera un elemento básico de la cocina y de la identidad catalanas. Aunque se considera un plato tostado de autor en los Países Catalanes, es común en bares del resto de España, donde también se le conoce como pan a la catalana. [1][2]

El plato es 100% mediterráneo y casi idéntico al pan fregado con tomate y aceite de oliva *ob?* biz-Zejt de Malta, con el pan-bagnat de Niza, en la región de Provenza de Francia, la versión italiana de tomate bruschetta.

Consiste en pan, que puede o no ser tostado, frotado con tomate y sazonado con aceite de oliva y sal.

Se considera uno de los ejemplos típicos que definen la dieta mediterránea, extendida como receta tradicional por toda la Generalitat de Catalunya.

También se consume popularmente solo como aperitivo o tapa con cualquier comida, desde el desayuno hasta la cena. [3][4]

PREPARACIÓN

Pan con tomate con anchoas

Con jamón ibérico

En algunos restaurantes catalanes, la mezcla de tomate está prefabricada y frotada en el pan, mientras que otros proporcionan a los huéspedes los ingredientes para hacer el trabajo ellos mismos. [5] El plato se sirve acompañado de todo tipo de embutidos (embutidos curados, chorizo, látigo, jamón ibérico, etc.), jamón, quesos, tortillas, anchoas u otros pescados marinados, o verduras a la brasa como verduras asadas.

En Mallorca, el pan con aceite se prepara con tomate llamado Ramellet Tomato, una variedad específica de tomates en el viñedo, más pequeño y con un sabor ligeramente más intenso y agridulce que los tomates normales debido a la pérdida de acidez en el tomate. [6]

La base original estaba hecha con rebanadas tostadas de pan de campo, un típico pan redondo de trigo de tamaño justo (de 500 g a 5 kg, de unos 20 cm a 50 cm de diámetro).

Si la mezcla no es prematura, se dice que es un orden ideal en el que los ingredientes se integran para dar el mejor sabor. Primero, si se usa, el ajo se frota en el pan. Luego se hace lo mismo con el tomate. Luego viene la sal, y finalmente el aceite de oliva.

HISTORIA

El origen de este plato es controvertido, ya que el tomate es relativamente nuevo en la cocina catalana (vino de América sólo después del siglo XV). Ampliamente considerado como el epítome de la cocina catalana y la identidad, algunas fuentes afirman que en realidad es relativamente reciente (mediados a finales del siglo 19) en toda la costa mediterránea de España.

El chef catalán Josep Lladonosa i Giró dice que fue documentado por primera vez en el siglo 18. [7] El chef, nacido en 1938, recuerda que su abuela le explicó que sus padres solían comer un plato llamado pan con tomate. [7] Más exactamente, el historiador de la cocina catalana Néstor Luján dice que la primera referencia escrita es de 1884 y, según su tesis, la receta se habría creado en el mundo rural durante una abundante cosecha de tomate. La gente habría usado tomates para ablandar el pan duro y seco. [7]

El plato es casi idéntico al pan con tomate frito y aceite de oliva ?ob? biz-Zejt de Malta, con el pan-bagnat de Niza, en la región de Provenza de Francia, la versión italiana de tomate bruschetta.

GALERÍA

Pan con tomate

Bandeja de pan con tomate

Amb pivote (pivote)

Con aceitunas

Con anchoas

Sons fregits amb pa amb tomàquet

Pa amb kit envasat tomàquet

Añadir aceite de oliva

Tomate exprimido después de su uso

VER TAMBIÉN

Portal de alimentos

Lista de panes
Lista de brindis
Bruschetta

REFERENCIAS

^ Grijelmo, Álex (20 de maig de 2018). "Pan tumaca". El País.

^ - Alegrete Gonzalez, Lucía (18 de septiembre de 2020). "Consejos para un pan tumaca de diez". Minuto.com.

^ Virbila, S. Irene (17 de julio de 2014). "Para la temporada de tomate: el pan con tomate de Cataluña". Los Angeles

Times. Consultado el 19 de abril de 2017.

^ "The sacred principles of "bread withtomato". Barcelonaturisme.com. Consultado el 19 de abril de 2017.

^ "Pa amb tomàquet català". Gastronomia i Vi. Consultat el 19 d'abril de 2017.

^ "Ramellet tomato: The most Mallorcan of tomatoes - INPALMA.COM". Palma diariamente. 10 de marzo de 2016.

Archivado desde el original el 7 de noviembre de 2018. Consultado el 19 de abril de 2017.

^ Saltar hasta:y B c c La cuina tradicional catalana a l'abast, pág. 96, Josep Lladonosa i Giró, 2005, Columna Cuina, ISBN 84-664-0666-2

ENLACES EXTERNOS

Wikimedia Commons tiene una categoría multimedia sobre Pan con tomate.

Grupo de pan con tomate en Flickr

Pomés, Leopoldo (1994). Teoría y práctica del Pa amb tomàquet. Barcelona: Tusquets Editors. ISBN 978-84-7223-772-8.