Entomatá



Atribución de imagen: GonzaloMMD, licensed under CC BY-SA 2.0.

También: Tomatá

En español: Pisto, Tomatada

[*sustantivo femenino*]

Fritada de tomates, cebolla y pimientos.

• Yo pa cenar con una entomatá con dos güevos fritos soy el tío más feliz del mundo.

• Nô soy escapaz de que me salga la tomatá como la jadiâ mi agüela. Y eso que l'echo las mesmas cosas.

Campos semánticos: Gastronomía Platos cocinados

Comentarios:

En español se puede llamar **pisto** a este plato, aunque por el centro de España se usa para referirse a una fritada de tomates que, entre otros ingredientes lleva calabacín. La **entomatá** peralea se hace a base de tomate, cebolla y pimiento verde y normalmente se usaba (se sigue usando) como acompañamiento a huevos fritos, magro de cerdo o simplemente como plato principal en el que ir mojando pan.

A veces se hacía a propósito, pero en otras ocasiones era el inicio para otros platos. Por ejemplo, para hacer sopas de tomate, primero se hace una buena entomatá. Parte de ella se utiliza para el caldo de las sopas y el resto se come con huevos fritos o sola.

La forma **tomatá** es probablemente influencia del estándar y se usaba menos.

Origen: Americano. **Nos entró a través del** castellano antiguo. **Es** castellano con variación de forma. **Se usa en** Extremadura.

Etimología:

Tomate viene del náhuatl (azteca) **tomatl**, con el sufijo **-ada** (lleno de). Menos evidente es la adición del sufijo **en-**, que sólo se da en Extremadura. Lo más probable es que se trate de la idea de *rebozar* que encontramos en palabras como **empanar** y **enharinar**, de modo que al principio esta receta se usaría para cubrir algún alimento de tomate y luego se popularizara esta salsa sola o acompañando, no rebozando.

Un ejemplo de este proceso lo tenemos en las *entomatadas* mejicanas, palabra que no procede de la nuestra, sino que ha sido una creación paralela y separada. Allí son unas tortitas de maíz que están rebozadas con salsa de tomate, por eso se llaman lógicamente (tortillas) **entomatadas**.

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com