

TRINXAT DE LA CERDANYA

Plato típico de invierno, sencillo y buenísimo. A veces las recetas más sencillas son las más apetitosas.



Este plato es típico de la Cerdanya, comarca situada en los Pirineos Catalanes, y como todos los platos tradicionales, cada cocinero tiene su truquillo , pero la base es la misma, productos humildes: patatas, col, tocino y ajos.

Ingredientes (4 personas):

5 patatas



1 col mediana

2 ajos

1 butifarra negra

Tocino curado

Preparación:

Pelamos y cortamos las patatas en trozos, lo importante es "cascar" las patatas, es decir que las partimos con el cuchillo pero no llegando a partirlas del todo con el cuchillo, si no que al final tiramos de ella para partirlas. Con ello conseguiremos que suelten todo el almidón.

Las ponemos a cocer con agua y sal, durante 10 minutos y luego añadiremos la col, que habremos cortado y lavado previamente. Y

coceremos todo junto durante 10 minutos más, o hasta que las patatas y la col estén tiernas.



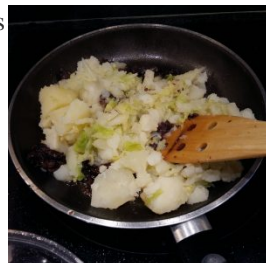
En ese momento colamos la patata y la col, y las aplastamos ligeramente para romperlas.



Ahora cogemos una sartén y freímos , en primer lugar el tocino cortado a trocitos,

retiramos y freímos trocitos de butifarra negra que aplastaremos para desmigajar, retiramos de nuevo y reservamos Y por último freímos los ajos laminados, con cuidado de no quemarlos.

Añadimos un poco más de aceite y ya podemos añadir la mezcla de patata y col, y todos los ingredientes que hemos





frito con anterioridad.

Le damos unas vueltas para integrar bien todos los elementos y ya está preparado este plato reconfortante. Ahora sólo queda presentarlo como más os guste, con unos torreznos por encima, o unas lonchas de butifarra frita, añadir un hilo de aceite virgen, etc.

Es un plato que aguanta muy bien de un día para otro, lo puedes recalentar sin problema, o sea que os puede servir para el tupper.

Vamos a disfrutar.

