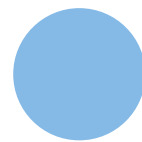
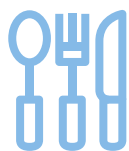


Trinxat de la Cerdanya



Plato
completo



Ingredientes para dos personas



1 patata



Un cuarto de col



**1 lámina de panceta
cortada a tiras**



**1 cucharada sopera
de aceite de oliva
virgen**



1 cucharilla de sal



Agua



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Cuchara de madera



Pelador



Olla



Sartén



Escurreidor



Elaboración

1

Pelo la patata y la corto a trozos grandes. También corto la col a trozos grandes. Las lavo bien con agua.



2



Fuego medio
Con tapa
40 minutos

Pongo la patata y la col en una olla y las cubro con agua. Las pongo a hervir y las dejo cocer con la tapa durante 40 minutos. Una vez hervidas las escurro en un escurridor.



3

Fuego medio

Pongo una cucharada de aceite de oliva en una sartén y doro la panceta cortada a tiras. Añado la patata y la col escurridas a la sartén. Añado la sal y mientras se dora la voy aplastando con la ayuda de la cuchara de madera hasta que quede todo bien mezclado. Lo sirvo caliente.



Consejos del chef

Puedo servir la panceta entera dorada por encima. En otoño puedo añadir unas setas al *trinxat* salteándolas junto con la panceta.



Al acabar de cocinar reviso que he apagado el fuego y desenchufado todo aquello que he utilizado.

