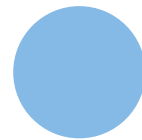
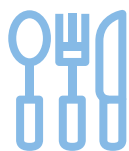


Trinxat de la Cerdanya



Plat
complet



Ingredients per a
dues persones



1 patata



Un quart de col



1 làmina de cansalada viada tallada a tires



1 cullerada sopera d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Aigua



Estris



Fusta de tallar



Ganivet de cuina



Cullera de fusta



Pelador



Olla



Paella



Escorredora



Elaboració

1

Pelo la patata i la tallo a trossos grossos. Tallo, també, la col a trossos grossos. Les rento bé amb aigua.



2



Foc mitjà
Amb tapadora
40 minuts

Poso la patata i la col en una olla i les cobreixo amb aigua. Les poso a bullir i les deixo coure durant 40 minuts tapades. Un cop bullides, les escorro bé.



3

Foc mitjà

Poso la cullerada d'oli d'oliva en una paella i dauro la cansalada tallada a tires. Afegeixo la patata i la col escorregudes a la paella. Hi afegeixo la sal i mentre es dauren ho vaig aixafant amb l'ajuda de la cullera de fusta fins que quedi tot ben barrejat. Ho serveixo calent.



Consell del xef

Puc servir la cansalada viada sencera daurada per sobre. A la tardor puc afegir uns bolets al trinxat saltant-los juntament amb la cansalada viada.



En acabar de cuinar reviso que he apagat el foc i desendollat tot allò que he utilitzat.

