

TRINXAT DE COL Y PATATAS

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de patatas
- 1 col
- panceta o bacon
- 2 dientes de ajo
- Agua
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

NOTA:

Una receta tradicional de la gastronomía de montaña de la Cerdanya, del que se tienen referencias desde el siglo XV, con solo tres ingredientes sencillos como la col, la patata y la panceta, regado con un buen aceite de oliva.

Preparación

1º. Limpiar la col, lavarla y cortarla. Pelar también las patatas, lavarlas y cortas chascadas. Pelar los ajos y cortar en láminas.

2º. Poner en una olla agua al fuego las patatas, la col y un poco de sal.

Una vez que esté todo cocido, colar para que pierda el agua.

3º. Cortar la panceta en trozos.

4º. Poner una sartén con un poco de aceite y freír ligeramente los ajos. Reservar. En la misma sartén, freír la panceta. Reservar.

5º. En la misma sartén, sofreír la col y la patata bien escurrida. Ir removiendo y chafando, hasta que coja un poco de color.

6º. Añadir los ajos y remover. Hacer con la verdura como una tortilla doradita.

En el momento de servir el plato, poner la panceta por encima.

[FUENTE: WWW.PAPRIKAENLACOCINA.BLOGSPOT.COM/](http://WWW.PAPRIKAENLACOCINA.BLOGSPOT.COM/)