

Cuina | Redacció | Actualitzat el 06/11/2020 a les 20:05

RECEPTA Trinxat de la Cerdanya amb baldanes del Perelló

Cada cap de setmana, les millor receptes



Trinxat de la Cerdanya amb baldanes del Perelló | Manel Baxerias

Ingredients per a 2 persones :

1/2 col d'hivern mitjana

300 grams de patates vermelles

2 baldanes del Perelló, o 4 segons la gana que tingueu

2 grans d'all

Oli d'oliva extra verge

Sal

Elaboració:

Netegeu i peleu les patates i les fulles sobreres de la col; si la col té alguns nervis molt gruixuts, també descarteu-los. Poseu-ho tot plegat a bullir a la mateixa olla, durant uns 25-30 minuts o fins que la patata ja sigui cuita.

Quan ja s'hagi cuit la patata i la col, retireu l'olla del foc. Dins el mateix recipient, amb l'ajuda d'una forquilla o bé un xafador de patates, trinxeu tota la barreja fins que quedi feta un puré de tons verds i blancs. Reserveu-ho.

Talleu la baldana a rodelles al vostre gust i marqueu-la a la paella amb un rajolí d'oli d'oliva tan punt canvi de color ja poder treure-la del foc. Reserveu.

Lamineu els grans d'all i poseu-los a fregir en la paella en la que fareu el trinxat. Tan punt comencin a tindre color incorporeu-hi la col i patata trinxada, juntament amb part de les rodelles de baldana que prèviament haurem tret la pell (reserveu-ne uns talls per poder servir per sobre del trinxat). Barregeu bé la patata, la col i la baldana i aneu cuinant i remenant uns cinc minuts. Depenent del gust, podeu deixar-ho fent més estona i que la barreja agafi un color més enrossit. Rectifiqueu el punt de sal durant aquest últim procés a la paella i, en acabat, ho serviu ben calent.

Recordeu servir-ho amb les rodelles restants que haureu marcat un altre cop per la paella per tal que siguin calentes.