

Trinxat de Col i Patates

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- ✓ 1 col verda
- ✓ 3 patates
- ✓ 50gr de cansalada ibèrica
- ✓ 4 rostes de cansalada aviada
- ✓ 1 botifarra negra
- ✓ 2 grans d'all
- ✓ Oli d'oliva
- ✓ Sal i pebre



INSTRUCCIONS:

PAS 1 Netegeu la col, fulla a fulla, i talleu-ne el tronc. Peleu les patates i talleu-les a daus. Poseu-ho tot a bullir amb un polsim de sal durant uns 30 minuts. Escorre-ho.

PAS 2 En una paella amb oli sofregiu els alls i la cansalada ibèrica tallada a daus petits fins que quedi ben daurat.

PAS 3 Col ·loqueu-hi la patata i la col i aneu-ho trinxant amb una forquilla. Voltegeu com si féssim un truita.

PAS 4 Col ·loqueu-ho en una plata i afegiu la cansalada i la botifarra negra, que haureu fregit prèviament.

Bon profit!