

“El meu trinxat” de l'Empordà:

Ingredientes:

- 1 col pequeña
 - 1 patata pequeña por comensal
 - 150g de panceta o bacon
 - 150g de butifarra negra (opcional)
 - 2 huevos
 - 3 dientes de ajos grandes
 - Pimentón rojo dulce
 - 25g de piñones
 - Sal y aceite de oliva
- Crujiente de jamón (para decorar) : 1 loncha de jamón salado cortado muy fino



Preparación:

- Colocamos el jamón en medio de dos hojas de papel vegetal y horneamos a 180°C aprox. 10 minutos
- Cortamos y lavamos la col
- Seguidamente, pelamos y cortamos las patatas en trozos pequeños. Hervimos en ollas separadas. Colamos y reservamos
- Freímos ligeramente la panceta troceada con un poco de aceite e incorporamos los ajos troceados la butifarra negra y los piñones, dorando ligeramente a fuego muy lento, para evitar que se reseque demasiado y se nos queme
- Separamos unos instantes la sartén para que el contenido baje la temperatura

Àngels cuina

y espolvoreamos el pimentón dulce, removiendo para que no se queme.

Añadimos la col y la patata, mezclándolo todo

- Batimos los huevos con un chorrito de leche y los incorporamos al resto de ingredientes. Dejamos que el huevo vaya cuajando, evitando que nos quede reseco
- Emplatamos y decoramos con el crujiente