

Trinxat de col de la Cerdanya amb Thermomix

El fred ha arribat i ve de gust receptes de l'àvia. Perquè no...un trinxat de col amb cansalada i butifarra.

Ja sé que és molt laboriós i no pots sortir de la cuina controlant que les patates estiguin ben xafades i no es cremin. Però amb Thermomix és molt senzill, perquè durant 25 min. t'oblidaves que estas preparant un deliciós Trinxat.

Consell: Per donar-li un toc més daurat al final de la preparació, pots fregir uns trossos de butifarra negra a la paella i ho reserves i amb aquest mateix oli incorpora tot el Trinxat uns minuts i llests.

Però si et sembla bé com surt del Thermomix t'estalvies aquesta feina.



INGREDIENTS:

- 750 grs de col verda d'hivern tallada en trossos regulars
- 70 gr oli oliva verge
- 2-3 dents d'all
- 150 de cansalada de porc ibèric, tallada a daus
- 100 gr d'aigua
- 500 grs de patates tallades en trossos (petits)
- 1 butifarra negra (opcional)

PREPARACIÓ:

1. Trossejar la meitat de la col **8 seg/ vel 4**. Reservar en un bol. Trossejar la resta de la col **8 seg/ vel 4** i reservar en el mateix bol. Si fem tota la col de cop no ens cap en el got, per això ho fem en dues vegades.
2. Posar en el got l'oli i programar **3 min /varoma / vel 1**.
3. Incorporar els alls i programar **3 seg/ vel 5**. Amb l'espàtula, baixar les restes d'all cap al fons.
4. Agregar la cansalada i programar **5 min / varoma/ vel 1**.
5. Afegir la col, aigua i sal. Programar **5 minuts / varoma/ vel 1**.
6. Afegir les patates tallades en trossos i programar **25 minutos/ varoma/ vel 1**.