

## Trinxat de la Cerdanya



### Para 4 personas

- 1 col verde de invierno
- 1 kg. de patatas
- 4 trozos de panceta de cerdo
- 2 dientes de ajo
- Manteca
- Aceite
- Sal

Ponemos una olla con agua al fuego y cuando empiece a hervir añadimos la sal y la col limpia y troceada. Pelamos las patatas y las echamos a la olla, dejando hervir veinticinco minutos, hasta que esté todo cocido. Escurrimos bien. Pasamos las patatas y la col a una cacerola baja y las trituramos para que quede todo bien mezclado.

En una sartén con un poco de aceite y manteca, freímos los ajos pelados hasta que estén dorados y los retiramos. Añadimos la panceta, freímos bien y reservamos.

Ponemos un poco de este aceite en la cacerola donde están la col y las patatas y removemos bien.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

En la sartén donde hemos frito la panceta y con el aceite que queda, colocamos los ingredientes de la cacerola y hacemos como una tortilla, dorándola muy bien por los dos lados. Servimos inmediatamente con los trozos de panceta encima.