Trintxat de la Cerdanya



Raciones: 4 · Tiempo total: 60 min · Suma de pasos: 23 min

Ingredientes

- Col de invierno: 800 g
- Patata: 800 g
- Panceta: 8 lonchas
- Ajo: 4 dientes
- Aceite de oliva virgen extra: 50 ml
- Sal: 3,75 ml
- Agua: 300 ml

Preparación

Paso 1

Sin equipo · Olla a presión · Sin ajuste · Sin tiempo

Cortar la col (800 g), retirar las partes duras y lavarla. Colocarla en el cestillo de vapor de la olla a presión. La patata debe pesar lo mismo que la col.

Col de invierno: 800 g

Paso 2

Sin equipo · Olla a presión · Sin ajuste · Sin tiempo

Pelar, lavar y trocear las patatas (800 g) en pedazos regulares, como para guiso. Añadirlas al cestillo con la col (800 g). Preferiblemente Kennebec, Monalisa o Buffet.

Patata: 800 g

Paso 3

Fuego mediano · Olla a presión · Potencia: 8,5 nivel · 10 min

Verter el agua (300 ml) en el fondo de la olla, colocar el cestillo y cerrar. Calentar al 8,5 hasta que empiece a salir vapor; suele tardar unos 10 minutos. Desde que empiece a salir vapor, mantener el fuego al 8,5 durante 30 segundos

Trintxat de la Cerdanya

más y pasar al siguiente paso.

Agua: 300 ml

Paso 4

Fuego mediano · Olla a presión · Potencia: 6 nivel · 13 min

Bajar al 6 y cocinar la col (800 g) y la patata (800 g) al vapor durante 13 minutos.

Paso 5

Sin equipo · Olla a presión · Sin ajuste · Sin tiempo

Al terminar los 13 minutos, apagar el fuego y accionar la palanquita de la olla para liberar la presión de inmediato y cortar la cocción. Cuando haya salido toda la presión, abrir la olla. Sacar y escurrir la col (800 g) y las patatas (800 g); pasarlas a un bol.

Paso 6

Sin equipo · Bol · Sin ajuste · Sin tiempo

Añadir la sal (3,75 ml) y aplastar enérgicamente la col (800 g) y la patata (800 g) con un tenedor, una cuchara o unas varillas.

Sal: 3,75 ml

Paso 7

Fuego mediano · Sartén mediana · Potencia: 7 nivel · Sin tiempo

Pelar y laminar los ajos (4 dientes) y cortar la panceta (8 lonchas) en trozos. Calentar el aceite de oliva virgen extra (50 ml) en la sartén mediana sobre el fuego mediano al 7. Freír los ajos y retirarlos. En el mismo aceite, freír la panceta hasta que quede bien crujiente y retirarla. Reservar los ajos y la panceta. Verter el aceite de la sartén en el bol con la col (800 g) y la patata (800 g) machacadas y mezclar.

Ajo: 4 dientes

Panceta: 8 lonchas

Aceite de oliva virgen extra: 50 ml

Paso 8

Fuego mediano · Sartén mediana · Potencia: 7 nivel · Sin tiempo

Poner la mezcla de col (800 g) y patata (800 g) en la sartén mediana sobre el fuego mediano al 7 y dorar por ambos lados, como una tortilla.

Paso 9

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Repartir el trintxat en cuatro platos, colocar encima los ajos (4 dientes en total) y la panceta crujiente (8 lonchas en total) y servir inmediatamente.