

TRINXAT DE LA CERDANYA

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 kg de col verda (millor si ha estat tocada per la gelada)
- 500 g de trufes pelades i tallades a trossos (varietat especial puré)
- 250 g de ventresca fresca salada (o llardons)
- 100 g de ventresca seca salada i pebrada
- 4 grans d'all tallats a rodanxes grosses
- greix d'ànec (o oli d'oliva)
- sal

Tallar la col bastant finament i la coure en aigua un poc salada fins que estigui ben tendra. Escórrer bé i premsar per extreure el màxim de líquid possible.

En una altra casserola, fer coure les trufes en molta aigua un poc salada. Escórrer i reservar.

Tallar la ventresca seca salada i pebrada en llesques fines i torrar-les al forn una desena de minuts a 180° C fins que estiguin ben cruixents. Reservar.

Tallar la ventresca fresca salada en daus.

En una panna amb un poc de greix d'ànec, fer daurar la ventresca i afegir l'all en un segon temps. Continuar de fer daurar sense que l'all se cremi. Treure el xuc alliberat i reservar-lo.

Aixafar les trufes amb un premsa-puré o un piló.

Afegir la ventresca i remenar.

Aixafar la col separadament de la mateixa manera, afegir-la a la barreja precedent i remenar bé.

Quan tot estigui ben aixafat, formar una galeta i fer daurar en una panna amb un poc del xuc reservat. Girar amb l'ajuda d'un plat i deixar daurar lleugerament a l'altre costat.

Mit'aquí és fet! Servir amb les llesques de ventresca torrades. Bon profit!

En la recepta, és possible substituir la ventresca fresca per botifarra negra.

