

'Trinxat de la Cerdanya' con un toque especial: huevo frito

Ingredientes

- (Para 4 personas)
- - ½ col
- - 600 gr patata monalisa
- - 190 gr butifarra negra del perol
- - 250 gr papada de cerdo ibérico confitada
- - Aceite de ajo y perejil
- - 1 huevo
- - Sal y pimienta, aceite de oliva 0,4 y de girasol
-
- *Para el aceite de ajo y perejil:*
- - 2 dientes de ajo
- - ½ manojo de perejil
- - 300 ml de aceite de oliva 0,4

Las bajas temperaturas se convierten en un perfecto aliado para este plato: ¿a quién no le apetece un *trinxat de la Cerdanya* con su butifarra y su papada de cerdo ibérico? En la [Bodega La Puntual](#) seleccionan con mimo todos sus ingredientes y le añaden su toque final: **un huevo frito para coronar** un plato sencillo pero excelente.

Preparación:

- Cortamos la col y retiramos el tallo. Cocemos la col en abundante agua y sal durante 12 minutos, hasta que quede al dente, y reservamos.



- Cocemos la patata en el horno 40 minutos a 180 grados. Enfriamos, pelamos las patatas, las cortamos y reservamos.
- Ponemos la papada en una bandeja de horno cubierta de aceite de girasol, sal y pimienta a 60 grados durante 4 horas. La retiramos del aceite, la enfriamos y la cortamos a cuadraditos de 1x1 cm.
- Cortamos la butifarra negra en cuadraditos de 1x1 cm y reservamos.
- Preparamos el aceite de ajo y perejil triturando en un tourmix 2 dientes de ajo, $\frac{1}{2}$ manojo de perejil y 300 ml de aceite de oliva 0,4.
- En un recipiente, añadimos la col, la patata, la papada y la butifarra que teníamos reservado y lo mezclamos todo.



- Cogemos una sartén y añadimos un poco de aceite de oliva virgen extra, añadimos la mezcla que teníamos reservada, la salteamos y la vamos trinchando con la ayuda de una espumadera y le añadimos un chorrito de aceite de ajo y perejil, un poquito de pimentón ahumado dulce y salpimentamos al gusto.



- Por otro lado, freímos el huevo en abundante aceite de oliva 0,4 y reservamos.

Emplatado:



- Disponemos sobre la base del plato el trinxat y encima añadimos el huevo frito.

Consejo del chef: Una vez emplatado, se aconseja trinchar el huevo con la mezcla para que quede más meloso.