Trinxat de patata, zanahoria y calabacin

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico
El truco de esta receta:
la patatas paja las hago al momento.

Descripción:

Entre las patatas (nombradas en algunos lugares de la provincia como trumfes), donde se tiene el Trinxat amb crosta (patata y col verde, con aspecto de pequeña tortilla y una tira de panceta frita). Son populares los nabos de Talltendre de color negro, así como el gran surtido de setas comestibles. Una de las preparaciones con verduras típicas de la provincia es la denominada sopa pirenaica con verduras.

Ingredientes para 8 personas :

- 4 grandes de zanahoria
- 6 grandes de patatas
- 2 grandes de calabacin
- sal
- pimienta negra
- 250g de tocino
- 250 butifarra negra
- patatas paja
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En primer lugar lavamos, pelamos y cortamos las patatas y las zanahoria, en una olla las ponemos a hervir con un poquito de sal, dejamos cocer unos 30 minutos, colamos y reservamos. Lavamos y cortamos los calabacines en dados gordo y reservamos. Cortamos el tocino en dados pequeños y lo mismo con la butifarra negra y reservamos.

Paso 2

Ponemos en una cazuela un chorro de aceite de oliva, echamos los daditos de tocino y freimos un poco, incorporamos los calabacines grudos y reogamos junto con el tocino. Cuando este ya un poco pochadiro añadimos la butifaara y seguidamente la patata y zanahoria ya hervidas y reogamos machacando todos los ingredientes con un tenedo mientras esta en el fuego, machacamos y machacamos y mezclamos bien, correguimos de sal y pimienta y ya tenmos el plato

Paso 3

Para montar el plato utilizo patatas paja que he cortado y frito al momento