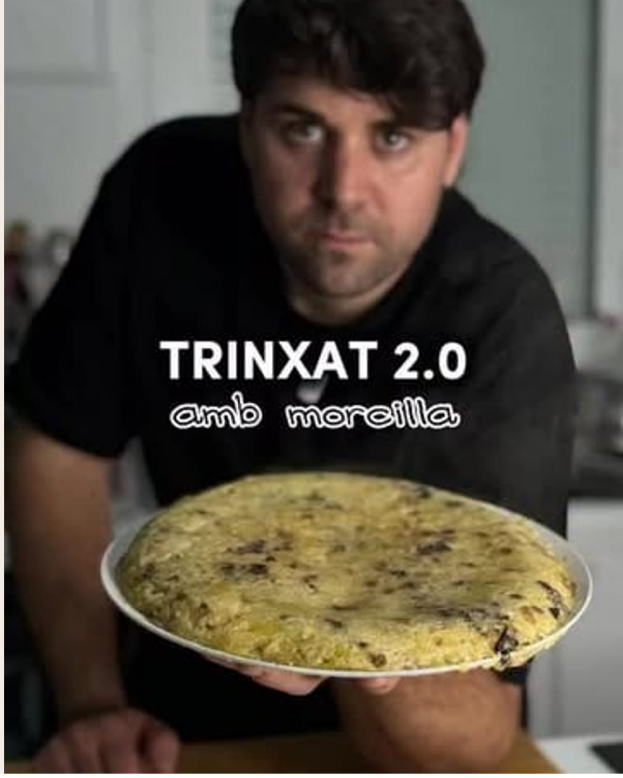
XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Trinxat 2.0

4 raciones

Ingredientes

- Col
- Patata
- Butifarra negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Un poco de manteca de cerdo ibérica
- Ajos laminados

Elaboración

1. Mezclar bien la col, la patata y la butifarra negra
2. En una paella, poner aceite de oliva virgen extra y un poco de manteca de cerdo ibérica, y los ajos laminados hasta que estén bien dorados
3. Añadir la mezcla y cocinarla como si fuera una tortilla de patatas: darle forma, dejar que dore bien y darle la vuelta
4. Servir en el plato y disfrutar

RECOMENDACIONES

Debe quedar crujiente por fuera y meloso por dentro.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa