

TRINXAT DE VILANOVA

Ingredients:

- 1kg d'espigalls
- 200gr cansalada ibèrica
- 4 grans d'all
- 700gr de patates

Preparació:

Posem a bullir els espigalls ja nets i els deixem coure uns quinze minuts fins que quedin tendres. A banda bullim les patates fins que siguin ben toves i les puguem aixafar sense esforç.

A la paella fem escalfar una mica d'oli i sofregim els alls amb cura perquè no es cremin, després afegim la cansalada ibèrica. Quan ho tinguem llest aixafem les patates i els espigalls i ho afegim a la paella perquè s'impregni del gust de la cansalada i dels alls

Ja ho tenim a punt per servir un trinxat saborós i ben vilanoví.