

Trinxat de la Cerdanya, una receta ideal para los meses fríos

15 nov 2021

De plato tradicional de aprovechamiento a una especialidad muy sonada de la comarca pirenaica. Descubre la historia, ingredientes y variedades que hay sobre esta receta típica de la Cerdanya.

Trinxat de la Cerdanya: historia

El trinxat es un plato tradicional de la Cerdanya de elaboración muy sencilla. Este plato, aunque se haya popularizado y lo podamos encontrar en muchísimos restaurantes de la mano de grandes chefs, tanto en especialidad como comida de autor, tiene una larga tradición campesina y de montaña detrás.



[Ver imagen](#)

La historia de este plato data del siglo XV, un plato elaborado en los pueblos de montaña, sobre todo en las casas con familias obreras, dedicadas a la ganadería y a la agricultura. Esta receta era ideal para los meses de invierno, meses en los que tal vez todas esas familias se quedaban aisladas por la nieve y solo se podían abastecer con sus propios productos, así que con tan solo cuatro ingredientes fáciles de obtener o con las sobras de los platos anteriores elaboraban este plato de aprovechamiento. Además, al ser un plato muy nutritivo, sabroso y servido muy caliente es ideal para calentarse en los meses de invierno.

Tanta es su tradición que, desde el año 1996, cada febrero se celebra en Puigcerdà, la Cerdanya, una fiesta llamada la Festa del Trinxat en honor a este plato. En este evento gastronómico no solo se promociona la gastronomía local y su plato más característico, sino también sus productos de proximidad y el entorno.

Ingredientes del trinxat de la Cerdanya

La receta del trinxat de la Cerdanya es realmente fácil y bastante rápida. Los ingredientes principales para elaborar el trinxat original son: col verde de invierno, patata, tocino y ajo.

La especificación de invierno de la col no es pura casualidad, al parecer, utilizar las coles de la Cerdanya de temporada, tocadas por el frío de su cosecha, es el secreto para elaborar un buen trinxat. Y remarcar también la utilización de un buen tocino, que no beicon.

Para la preparación solamente tenemos que hervir las patatas junto a la col de invierno. Cuando todo esté bien cocido las reservamos y, con la ayuda de un tenedor, lo trinchamos todo creando una especie de masa de puré. En una sartén, con [aceite de oliva virgen extra](#) [/shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00005.xml] bien caliente, cocinaremos el ajo, lo retiramos y, en ese mismo aceite, cocinamos el tocino hasta dorarlo. Lo mezclamos todo y lo pasamos por la sartén como si de una tortilla se tratase.

Tipos de trinxat de la Cerdanya

La mezcla de col, patata y tocino formaría parte de la receta más tradicional del trinxat. En Caprabo puedes encontrar un [trinxat de la Cerdanya precocinado](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/carlit-trinxat-de-la-cerdanya-400g/265830>] de la mano de Carlit, una buena opción lista para calentar.

Otra forma muy recurrente de preparar el [trinxat de la Cerdanya](#) [/shared/.content/recetas/341-Trinxat-de-la-Cerdanya] es añadiendo butifarra negra, otro de [los embutidos catalanes](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml] más conocidos. En este caso, a la hora de hacer la tortilla integramos la butifarra en lugar del tocino, y este lo dejamos para adornar por encima el trinxat.

Existen otras variantes basadas en el auténtico trinxat de la Cerdanya, en cuyos platos se mantiene la patata como base y se sustituye la col por otro tipo de verdura. En este caso encontramos muchas variedades como el trinxat de espinacas, trinxat de calabacín, de brócoli y acelgas, vegano y otras mil opciones de autor como el trinxat con butifarra de níscalos o de mar y montaña.

¿Con qué acompañar el trinxat de la Cerdanya?

Para disfrutar de este plato de invierno, lo mejor es maridarlo con un vino negro con estructura, fresco y afrutado, como el SO de Syrah Garnacha con [Denominación Origen](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml] Alella, un vino joven.

Si prefieres el vino blanco, un vino que marida perfectamente con la combinación de diferentes alimentos es el [Sumarroca Classic Blanc de blancs](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sumarroca-vi-penedes-blanc-de-blancs-75cl/295145>] D.O. Penedés, un vino ligero, de aroma muy agradable y equilibrado en cuanto a fruta y acidez.