



# Ensaladilla de trinxat



## #TrinxatEstiu

**Qui ha dit que el trinxat és d'hivern?**

Fresc i amb una bona presentació és una manera fàcil, diferent i divertida de menjar verdures 100% naturals!

Summer Slow Fast Food

Descarrega't la recepta a [carlit.cat](http://carlit.cat)

## INGREDIENTS:

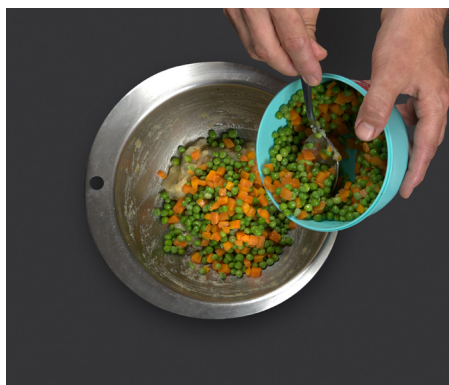
- 200 gr de trinxat
- 150 gr de pèsols
- 150 gr de pastanaga
- 2 llaunes de tonyina
- 3, 4 u. de pebrot el piquillo en conserva
- ou dur ratllat i cogombret en curtit (decoració)

## Espuma de maionesa i trinxat

- 200 gr de maionesa
- 200 gr de trinxat
- 15 cl de crema de llet
- 10 cl d'aigua
- Sal
- 2 u. càrregues de sifó

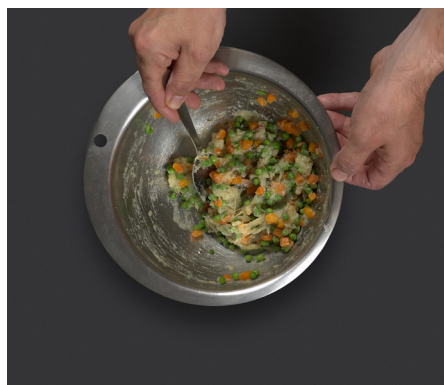
## ELABORACIÓ:

1



Tallem la pastanaga, la bullim i els últims dos minuts hi afegim el pèsol. Ho deixem refredar.

2



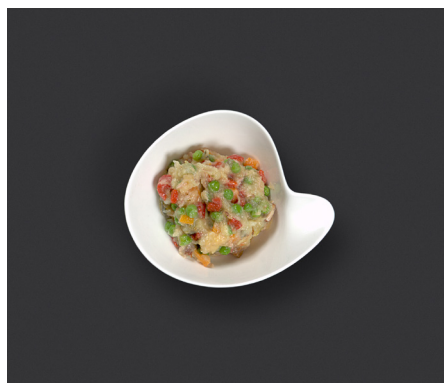
Barregem trinxat amb pastanaga, pèsols i tonyina.

3



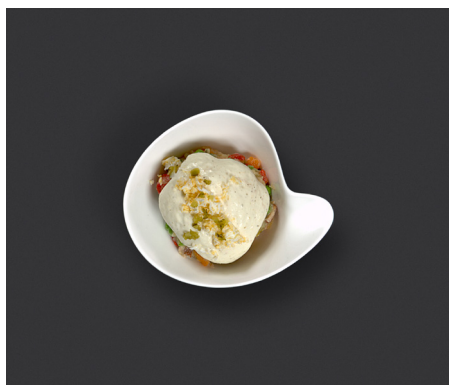
Tallem el pebrot del piquillo i l'afegim amb el trinxat, la pastanaga i els pèsols.

4



Servim la barreja en un plat

5



Hi posem l'espuma de maionesa i trinxat amb ou dur ratllat i cogombret a sobre.

*\*Espuma de maionesa i trinxat: Triturem trinxat, maionesa, aigua i crema de llet. Ho passem pel colador i ho introduïm dins el sifó.*