Amanida de trumfes

Gastronomia | 13/05/2026 | 22:28



Un plat fred i senzill de la cuina tradicional de la Cerdanya, elaborat amb patates bullides, ceba, olives negres, oli i sal

Les trumfes de porc era el nom popular amb què es coneixia aquesta amanida tradicional de la Cerdanya. Es menjava sobretot com a primer plat quan arribava l'estiu, ja que era una preparació freda, senzilla i molt adequada per als dies de calor.

Aquest plat correspon, en certa manera, a l'amanida de patates característica d'algunes cuines europees, com l'alemanya o la belga. A la Cerdanya, però, tenia una identitat pròpia i molt vinculada a la vida de pagès.

El nom de trumfes de porc prové del fet que les patates es feien bullir a la fogaina, el mateix espai on també es coïen els embotits durant la matança del porc. A més, les trumfes més petites sovint es destinaven a l'alimentació dels porcs, fet que va donar origen a aquesta denominació popular.

Ingredients

8 trumfes mitjanes, preferiblement de la mateixa mida

1 ceba

Un grapat d’olives negres

Oli

Sal

Elaboració

Poseu aigua en una olla i afegiu-hi les trumfes amb pela. Deixeu-les bullir fins que siguin cuites, aproximadament uns 20 minuts, tot i que el temps pot variar segons si es couen senceres o partides.

Un cop cuites, retireu-les del foc i deixeu-les refredar. Quan siguin fredes, peleu-les i talleu-les a daus petits. Poseu-les en una plata i afegiu-hi la ceba tallada a rodanxes i unes quantes olives negres.

Finalment, barregeu-ho tot amb cura i amaniu l’amanida amb un bon raig d’oli i una mica de sal.

Notes

A cada casa, aquesta amanida es podia preparar amb petites variacions segons els gustos familiars. També s’hi podia afegir tomàquet, pebrot o cogombrets en vinagre. Una altra opció molt habitual era incorporar-hi ceba trinxada, que hi dona un punt més intens i fresc.

Autor: Jaume Fàbrega