

Picadillo de cordero (guisado del siglo XV)

Ingredientes: 1 pierna de cordero deshuesada y cortada a dados, 200 gramos de tocino, 4 cebollas de “Coll de Nargó”, 4 tomates maduros o en conserva, 2 peras (limonera, de invierno), 4 higos (frescos o secos), 2 manzanas, 2 calabacines, 30 gramos de trufa, C/S 5 especies, una pizca de azafrán y 1 litro de vino blanco.

- 1.** Los dados de cordero se marcan con aceite. Una vez quedan rubios, añadimos el tocino, la cebolla y lo sofreímos hasta que todo quede bien dorado.
- 2.** Una vez dorado, añadimos el tomate rallado o el de conserva bien cortado, y lo dejamos reducir.
- 3.** Después añadimos las especies, azafrán, vino blanco, las peras y manzanas a dados, y lo dejamos cocer 1 hora.
- 4.** Añadimos el calabacín a dados y lo cocemos 30 minutos más.
- 5.** Ya está listo para servir. Encima, para decorar, ponemos la trufa en finas láminas y la pulpa de los higos.