

Picadillo de xai (guisat del segle XV)

Ingredients: 1 cuixa de xai anyell desossada i tallada a daus, 200 grams de cansalada virada, 4 cebes de Coll de Nargó, 4 tomàquets madurs o en conserva, 2 peres (llimonera, d'hivern), 4 figues (fresques o seques), 2 pomes, 2 carabassons, 30 grams de tòfona, C/S 5 espècies, un polsim de safrà i 1 litre de vi blanc.

- 1.** Els daus de xai, es marquen amb oli. Un cop queden rossos, afegim la cansalada, la ceba i ho fem sofregir fins que tot quedi ben daurat.
- 2.** Un cop ros, afegim el tomàquet ratllat o el de conserva ben tallat, i ho deixem reduir.
- 3.** Després afegim les espècies, safrà, vi blanc, les peres i pomes a daus, i ho deixem coure 1 hora.
- 4.** Afegim el carbassó a daus i ho coem 30 minuts més.
- 5.** Ja està llest per servir. A sobre, per decorar, posem la tòfona a llesquetes i la polpa de les figues.