Cap i pota

1. Amb un ganivet, es talla un pebrot vermell i un tomàquet a bocins, com la a fotografia.
2. També es talla pernil i xoriço a dauets.
3. Es redueix la ceba durant 4 hores per obtenir una caramel·lització, i posteriorment, hi afegim pebre vermell.
4. Es fa una picada amb avellanes, julivert, etc.
5. S'incorpora tot a la cassola juntament amb el cap i pota i els cigrons; sal, pebre i espècies al gust de cadascú.
6. En la cocció, s'incorpora també vi blanc i una mica de brandi.
7. Finalment, es munta el plat.