

## PALPÍS DE CORDER

### Ingredients:

1 cuixa de corder.  
200 g de cansalada viada.  
2 cebes tallades a trossos grans.  
1 porro tallat a rodanxes grans.  
3 pastanagues tallades a trossos grans.  
4 grans d'all sencers.  
Un manat d'herbes aromàtiques: farigola, llorer, orega.  
1 got de vi blanc.  
½ got de vi ranci.  
Julivert picat.  
Sal.  
Oli.  
Pebre.

### Elaboració:

Desosseu la cuixa, salpebreu-la i farciu-la amb la cansalada viada, un all trinxat i el julivert.  
Lligueu la cuixa, poseu-la a rostir, quan estigui rossa afegiu-hi les verdures i les herbes, i deixeu-ho coure una estona.  
Afegiu-hi el vi blanc i el vi ranci i feu-ne la reducció.  
Aneu regant la cuixa amb el suc de la cocció fins que estigui al punt.  
Un cop tingueu la cuixa rostida, retireu les herbes i coleu la salsa.  
Deslligueu la cuixa i poseu-hi la salsa per sobre.

### Variacions:

Es pot acompanyar de bolets de temporada o de trufes, que podeu afegir 15 minuts abans d'acabar la cocció del palpís.  
En el farciment s'hi pot barrejar ou dur i pebrot.  
Es pot farcir la cuixa de bolets, saltats prèviament amb all i julivert.  
Es pot farcir també de la carn de la pilota de l'*escudella i carn d'olla*.  
Es pot farcir de fruits secs.  
Es pot fer la cuixa sense desossar, metxada amb cansalada i amb all i julivert per sobre.

### Altres noms:

Cuixa de xai farcida.