

## PERES FARCIDES

### Ingredients:

4 peres grans.  
100 g de carn de vedella picada.  
100 g de carn de porc picada.  
1 ceba mitjana picada.  
Farina.  
1 ou.  
15 g de xocolata a la pedra.  
75 g de sucre.  
Sal.  
1 branca de canyella.  
1 pell de llimona.  
Un raig de llet.  
Oli.  
Aigua.

### Per fer la picada:

Un grapat d'ametlles.

### Elaboració:

Sofregiu la ceba i afegiu-hi les carns picades.  
Espessiu-ho amb farina, mulleu-ho amb la llet i deixeu-ho coure a foc lent fins que la carn estigui tova.  
Buideu una mica les peres sense pelar, per la part més ampla.  
Farcieu-les amb la carn, passeu-les per farina i ou batut i fregiu-les amb oli abundant.  
Col·loqueu-les en una cassola amb la branca de canyella, la pell de llimona, la xocolata i sal.  
Cobriu-les d'aigua i deixeu-les fins que estiguin toves.  
Una mica abans d'acabar la cocció afegiu-hi la picada.

### Variacions:

Es poden farcir amb carn rostida.  
Es pot fer la cocció en diferents etapes, és a dir, deixar reposar una estona les peres entre cocció i cocció.