

*Ingredientes*

- 1 kg de cadera, lomo bajo o morcillo de vaca
- 1 cebolla grande
- 4 lonchas de panceta
- Vino tinto
- Sal, pimienta negra
- 100 gr almendras crudas laminadas
- 2 ramas perejil
- Hojas de menta
- Miga de pan frito

**Elaboración**

1. Se trocea la carne en trozos de unos 30g y picar la cebolla en juliana.
2. En un rondón o cazuela, sofreír la cebolla junto a unas lonchas de panceta. Cuando dore, se añade la carne y se mezcla todo.
3. Se añaden dos vasos de vino tinto, sal y pimienta. Se deja cocer un poco y luego se moja con agua o fondo hasta cubrir la carne, y se añaden las almendras, el perejil y las hojas de menta.
4. Antes de retirar del fuego, se saca algo de caldo y se maja con la miga de pan frito, que se vuelve a añadir al guiso antes de retirarlo.

**Investigación de la receta:**

El origen de la receta procede de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí.