

**Denominació de l'acció: Assistència tècnica per a la consolidació del Programa integral de dinamització gastronòmica del Pallars Jussà**



Ajuntament de Tremp



Ajuntament de la Torre de Capdella



Ajuntament de Salàs de Pallars



Ajuntament de Talarn



Consell Comarcal del Pallars Jussà

**SOC**

Servei d'Ocupació de Catalunya



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empresa i Ocupació



Unió Europea  
Fons social europeu  
El FSE inverteix en el teu futur

Aquesta acció ha estat subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc del projecte "Treball a les 7 comarques" i cofinançada pel Fons Social Europeu

## Accions incloses en el Programa integral de dinamització gastronòmica del Pallars Jussà

### 1. Jornades de divulgació de l'estratègia gastronòmica del Pallars Jussà

---

#### Jornades per a productors i restauradors

---

El dilluns dia 13 d'abril 2 cuiners de l'Àrea de patrimoni agroalimentari de la Fundació Alicia es van desplaçar a Tremp per oferir 2 tallers adreçats a carnisseres i restauradors respectivament.

La funció d'aquestes sessions era donar a conèixer als professionals part del receptari del corder que prepara la Fundació Alicia i que aborda noves maneres de presentar aquesta carn al consumidor final, tant des de les carnisseries amb elaboracions diferents com en plats a oferir als restaurants ( adaptats també a diferents estils de cuina).

Les sessions es van organitzar en dos moments diferents, en una primera part per presentar elaboracions dirigides a les carnisseries i xarcuteries.

Un cop presentades aquestes propostes, es va demanar als diferents establiments participants que s'adherissin a la campanya de promoció el consum de la carn de corder presentant productes i/o plats nous.

Hi van participar 11 carnisseries de la comarca, dels municipis de Tremp, la Torre de Capdella, la Pobla de Segur, Isona i la Conca dellà i 21 restaurants de Tremp, Talarn, Sant Martí de Barcedana, Figuerola d'Orcau, Salàs de Pallars, la Pobleta de Bellveí, La Pobla de Segur, Isona, Cellers, Claverol i Buira.



## Jornades divulgatives per a públic final

Es van realitzar dues presentacions per a públic final amb l'objectiu d'ampliar el coneixement de la gent de la comarca i dels visitants de l'estratègia del corder.

Aquestes presentacions es van fer:

- **Jornada el corder i la seva cuina, un estímul per als sentits**, celebrada el 24 de març a l'espai cultural la Lira amb la presència de més de 200 persones del sector de la restauració, productors i ramaders dels 2 Pallars i l'Alta Ribagorça. Durant la jornada es va presentar també la campanya del Departament d'Agricultura Descobreix el xai i la seva cuina, i es va comptar amb una demostració de cuina del cuiner Isma Prados. L'acte va ser organitzat conjuntament amb l'Escola de Capacitació Agrària del Pallars i la Direcció General de Qualitat Alimentària.



**El corder i la seva cuina**  
un estímul per als sentits

Dimarts, 24 de març, a l'Espai Cultural La Lira

**BONA SALUDABLE FÀCIL**

17:00h Benvinguda i presentació  
Josep M. Pelagí, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.  
Victor Ortí, alcalde de Tremp.  
Joan Ubach, president del Consell Comarcal del Pallars Jussà

17:20h Presentació de l'estudi de valorització gastronòmica realitzat per la Fundació Alicia al Pallars Jussà en el marc del projecte "Al teu gust, aliments del Pallars"  
Núria May (Fundació Alicia)

17:45h Demostració de cuina a partir del receptari del corder elaborat per la Fundació Alicia en el marc del projecte "Al teu gust, aliments del Pallars"  
Núria May (Fundació Alicia)

18:15h Presentació de la campanya "Descobreix el xai i la seva cuina"  
Mireia Medina, subdirectora general d'Indústries i Qualitat alimentàries

18:45h Presentació i demostració de nous talls al punt de venda  
Fundació Oficis de la Carn

19:15h La cuina del corder amb Isma Prados

20:15h Cloenda a càrrec de Domènec Vila, director general d'Alimentació i Indústries Agroalimentàries, de la Generalitat de Catalunya.

La inscripció és gratuïta però cal formalitzar-la per correu electrònic a: [debalair@tremp.cat](mailto:debalair@tremp.cat)

DEPARTAMENT DE COORDINACIÓ DE POLÍTICQUES DE DESARROLLEI ECONÒMIC, TURISME I CULTURA  
Ajuntament de Tremp  
AL TEU GUST  
Direcció de Qualitat





- **1 de maig, 1a Festa Pallars Terra de Corder**, on es va fer una demostració amb cuina fàcil de corder.

## 1a Festa **PALLARS** TERRA DE CORDER

El Pallars és la comarca de Catalunya on hi ha més caps d'ovella productiva i destaca la presència d'una raça autòctona, la xisqueta.

La configuració del paisatge i la manera de viure de molts dels seus habitants és motiu suficient per entendre la força del corder com a marca del Pallars.

El nostre receptari tradicional està farcit d'elaboracions amb corder en què destaca la girella com una icona i producte característic.

Volem reivindicar el consum d'aquesta carn perquè des de fa uns anys cap aquí, malgrat la seva qualitat, la seva producció artesanal i ecològica i les seves virtuts culinàries, el seu consum ha minvat molt.

Us volem atansar a un producte d'excel·lent qualitat i propietats nutricionals i amb l'ajut dels nostres carnisers i restauradors, us presentarem noves maneres d'assaborir-lo.

Durant la festa podreu tastar el nostre corder amb les preparacions que en fan altres cultures.

**PROGRAMA**

11:00h a 13:00h Tallers per als més petits. A càrrec d'Obrador Xisqueta.

11:30-12:15h Pallars, terra de corder. Demostració de cuina fàcil amb corder i tast. A càrrec de Núria May, de la Fundació Alicia.

12:15 a 13:00h Tots Mengem corder. Cultura convidada: Argentina. Demostració de cuina i tast a càrrec de Delia Inés Michel, del restaurant 'La cuina de mamá' (Barcelona).

13:00h Presentació i bateig dels caprossos de corders xisquets, amb la Colla de Gegants de Tremp.

14:00h Dinar popular.

**Preu del menú: 10 euros**

- Amanida
- Corder a l'estaca i tximitxurri
- Patates al caliu
- Alguà, vi, postre

L'organització posa a la vostra disposició plats i coberts amb una fiança de 3 euros. Els podreu recollir al mateix recinte entre les 12:00 i les 14:00.

També podeu portar-los de casa (es recomana que no siguin de plàstic).

**11** Els tiquets pel dinar poden adquirir-se a l'Ajuntament de Tremp (Plaça de la Creu, 1, 25620, Tremp) i a diferents carnisseries de la comarca.

També podeu reservar-los per correu electrònic a: [promocioeconomica@tremp.cat](mailto:promocioeconomica@tremp.cat) o trucant al telèfon: 973 65 00 05 (ext 348).



## 2. Incorporació de l'estratègia gastronòmica i concertada al territori

---

### Accions dutes a terme

---

#### Incloure l'estratègia a les Fires del territori:

- **Convocatòria i invitació als ajuntaments de la comarca i a altres entitats** a incorporar actes i activitats relacionades amb el corder a les seves fires i festes. Fruit d'aquesta invitació van respondre els següents ajuntaments:
  - Ajuntament de la Torre de Capdella
  - Ajuntament de Llimiana
  - Ajuntament de Talarn
  - Ajuntament de Salàs de Pallars
  - Ajuntament de La Pobla de Segur
  - Ajuntament de Sarroca de Bellera ( amb intenció d'incorporar- se el 2016)
  - Associació dels Raiers de la Pobla de Segur (amb intenció d'incorporar- se el 2016)

Per tal de concretar aquesta implicació es van dissenyar unes fitxes per recollir el funcionament de cada fira i acte, el contingut central.

Un cop recollides les fitxes de resposta pels ajuntaments participants es va fer una reunió amb els tècnics dels diferents Ajuntament i tècnics de la Fundació Alicia per tal de concretar les accions a dur a terme.

Fruit d'aquesta trobada en sorgeix la proposta del Passaport Pallars Terra de corder, que té com a objectiu crear una dinàmica que relacioni les diferents fires de la comarca i totes elles amb l'estratègia del corder. ( s'adjunta acta)

Així, cadascuna de les fires va acollir una activitat i l'espai terra de corder, on les persones participants podien recollir i segellar el seu passaport.



Aquest passaport serveix per acreditar la participació a les diferents activitats **Pallars Terra de Corder** organitzades a les Fires de tardor del Pallars Jussà.

Un mínim de 3 segells permet la participació al sorteig d'un corder, que es farà a la **Fira de Nadal** de la Poble de Segur (el 6 de desembre de 2015 a les 12.00h).

Per a més informació i bases: [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

# PASSAPORT



**PALLARS  
TERRA  
CORDER**

FIRES DE TARDOR

Organitzen



Collaboren



Amb el suport de



Aquesta activitat està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local i cofinançada pel Fons Social Europeu (pel Ministeri de Treball i Seguretat Social) i el Fons d'Iniciativa d'Ocupació Local.

NOM: \_\_\_\_\_  
TELÈFON: \_\_\_\_\_

**FIRA DE LA  
POBLETA DE  
BELLVEÍ**  
3 i 4 d'octubre  
de 2015  
[www.vallfosca.net](http://www.vallfosca.net)

**FIRA DEL  
MOSTILLO  
DE LLIMIANA**  
11 d'octubre  
de 2015  
[www.llimiana.cat](http://www.llimiana.cat)

**FIRA DEL  
BOLET  
D'ISONA**  
25 d'octubre  
de 2015  
[www.isona.cat](http://www.isona.cat)

**FIRA DEL  
CODONY  
DE TREMP**  
31 d'octubre  
de 2015  
[www.ajuntamentdetremp.cat](http://www.ajuntamentdetremp.cat)

**FIRA  
DE SALÀS**  
7 i 8 de  
novembre  
de 2015  
[www.salas.cat](http://www.salas.cat)

**FIRA DE  
SANT MARTÍ  
DE TALARN**  
15 de novembre  
de 2015  
[www.talarn.cat](http://www.talarn.cat)

NOM: \_\_\_\_\_  
NOM: \_\_\_\_\_  
NOM: \_\_\_\_\_

**Avís Legal:** D'acord amb la LLOPD 15/1999, de 13 de desembre us informem que les dades facilitades podran ser registrades en un fitxer automatitzat. El tractament d'aquesta informació és confidencial. Podeu exercir drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició per escrit a: Ajuntament de Tremp, PL de la Creu, 1 - 25620 Tremp (Lleida).

- **Fira del Codony:** Taller de cuina de corder amb codony. A càrrec de Fundació Alicia i l'associació APAT Pallars en la que van participar més de 100 persones.

Els plats que es van fer partien d'un receptari elaborat per la Fundació Alicia per l'ocasió ( que maridava corder amb codony) i de les propostes dels restauradors de la comarca.



### **Acompanyament a la definició del projecte KMO Pallarès**

En el marc de les altres activitats concertades amb actors i agents del territori s'ha fet un acompanyament a la definició del projecte KMO Pallarès, impulsat pels responsables de l'Associació APAT i la Xicoia.

Aquesta iniciativa pretén vincular els restauradors de les dues comarques amb els productes del territori i en aquest context el projecte encaixa perfectament amb el projecte Al teu gust, aliments del Pallars i amb l'estratègia de valorització gastronòmica.

Es van dur a terme 3 reunions amb els responsables de la idea per tal d'ajudar los a definir els paràmetres, els requisits i les implicacions.



### 3. Acompanyaments personalitzats pel disseny d'una oferta gastronòmica als allotjaments participants del Projecte El cinquè llac adaptats als usuaris/es

---

#### Accions dutes a terme

---

En primer lloc es va realitzar l'anàlisi i millora d'un text proporcionat per la mateixa organització del cinquè llac. El text consta a l'annex. Aquest contemplava unes indicacions genèriques sobre l'alimentació adequada de les persones senderistes. La Fundació Alícia va retocar alguns punts que considerava no restaven prou clars alhora que hi va sumar continguts vinculants l'oferta gastronòmica i altres exemples culinàries proposats al territori del Pallars Jussà.

Els establiments participants varen ser els que formen part de la ruta del cinquè llac.

- ✓ Fonda Fasersia
- ✓ Casa Parramon
- ✓ Casa Macianet
- ✓ Casa Batlle
- ✓ Casa Leonardo
- ✓ Casa Churchill

A continuació es va demanar als establiments participants la següent documentació:

- La resposta a unes preguntes genèriques que feien referència a la ruta del 5è llac i als hàbits diaris, no només alimentaris, dels seus participants.
- L'oferta gastronòmica detallada dels esmorzars, pícnic i sopars que oferien als participants.

A partir d'aquesta documentació la Fundació Alícia va realitzar un anàlisi de la informació alhora que una proposta de millora. El format final de la documentació lliurada va ser:

- Una primera part del document que aportava consells gastronòmics i nutricionals sobre l'oferta global dels establiments. Aquest també contemplava la vinculació amb la gastronomia i els productes propis del territori.
- Una segona part on hi figuraven mencions específiques a cada tipus d'oferta gastronòmica de cada establiment proposant algunes variacions o millores concretes i específiques sobre l'oferta inicial. Aquest també incorporava, en la mesura del possible, mencions al territori i a la seva gastronomia.

Els 6 allotjaments participants varen obtenir la documentació necessària per realitzar les millores i canvis en la seva oferta gastronòmica.

Aquestes millores varen contemplar la vessant nutricional de l'oferta alhora que varen adequar i adaptar, en la mesura del possible, les elaboracions als plats als productes i a la gastronomia pròpia del territori.

## 4. Acompanyament personalitzat a productors i restauradors

---

### Activitats dutes a terme

---

#### En referència al sector de la restauració:

- Disseny del qüestionari per a restauradors que es va trametre per correu electrònic a tots.
- Anàlisi de les respostes obtingudes ( 18) Anàlisi de l'oferta gastronòmica, tipologia de producte agroalimentari utilitzat i demandes concretes de cada l'establiment,
- Entrevista personalitzada amb tots els restauradors ( sessions de mitja hora per establiment) entrevistes realitzades el 2/12/15)
- Realització d'un informe final global sobre la diagnosi efectuada a través de les entrevistes i els qüestionaris.
- Assessorament personalitzat, durant les entrevistes, per tal d'incloure el vi del territori com un valor afegit en el compliment de l'estratègia i la seva visualització al territori.

#### En referència al sector de la producció agroalimentària:

- Taller d'innovació per a productors, que inclou una anàlisi de la producció agroalimentària de les empreses inscrites prèviament a la sessió per tal de poder realitzar un conjunt de propostes i altres accions de difusió que emmarquin el seu producte dintre de l'estratègia gastronòmica del territori.

El taller d'innovació es va dur a terme el dimarts 29 de setembre de 16:30 a 19:30 al Centre Cívic Tarraquet va tenir lloc aquesta sessió, destinada a donar eines pràctiques per a que qualsevol productor sigui quina sigui la seva àrea d'activitat o el seu volum de producció pugui engegar processos d'innovació que li permetin millorar o diversificar el seu producte.

El mètode d'innovació està basat en l'experiència de la tasca de la Fundació Alícia en col·laboració amb les principals empreses d'innovació del sector agroalimentari. Els continguts estan pensats per a poder ser aplicats en diferents àmbits d'una manera senzilla i sense la necessitat d'una gran estructura ni la inversió de grans recursos en innovació. Per a fer-ho la sessió es divideix en dos blocs diferenciats:

- Explicació de sistemes d'innovació i de detecció d'oportunitats. Es detallarà la manera de detectar les àrees de millora o diversificació que poden representar una oportunitat en el mercat i de com desenvolupar-les de manera metòdica i pràctica.

- Sessió d'aplicació dels sistemes abans exposats. Els participants tindran la possibilitat de fer una petita pràctica del sistema d'innovació a nivell teòric per a familiaritzar-se amb el procés. Es crearà una discussió.



L'activitat va ser dirigida per Jaume Biarnés, responsable d'innovació de la Fundació.  
Hi van assistir una vintena de productors i restauradors participants del projecte Al teu gust, aliments del Pallars.



---

## Annexos

1.- receptes taller de creació de producte 13/4/15

## RECEPTES TALLER DE CREACIÓ DE PRODUCTE

### Paté de corder amb picada

---

Un paté elaborat amb carn i fetge de corder a més d'altres ingredients que contribueixen a augmentar-ne la melositat i a diversificar-ne el gust. L'elaboració final és fàcil d'untar i pot servir per a complementar un esmorzar, berenar o dinar al camp (i també a la taula) alhora que és ideal per iniciar un àpat untant unes torrades que serveixin d'aperitiu.

Es proposen dues versions amb diferents ingredients i mètodes de cocció. La primera en que tot es cuina i després es tritura i una segona en que els ingredients són cuinats posteriori.

#### Ingredients (versió 1)

---

- 1 fetge de corder (aprox. 500g)
- 20g d'ametlles
- 20g d'avellanes
- 2 cullerades de brou de corder
- 3 grans d'all
- Farigola
- Pebre vermell
- ½ got de vi blanc
- Pebre negre
- Oli d'oliva verge extra
- Sal



#### Elaboració

---

1. En una paella, ofegar l'all amb l'oli.
2. Afegir el fetge tallat a trossos i la farigola. Barrejar bé.
3. Incorporar el vi blanc, abaixar el foc i deixar coure.
4. Quan estigui cuit però no sec, afegir el pebre vermell i retirar del foc. Eliminar la branca de farigola.
5. Triturar a la termomix o altre batedor juntament amb els fruits secs. Salpebrar al gust.
6. Col·locar en un recipient hermètic i deixar refredar.

#### Ingredients (versió 2)

---

- 1kg de fetge de corder
- ½ kg de poma
- 150g de cansalada ibèrica
- 10g de pebre

- 1 got de vi de Màlaga
- ½ copa de brandi
- 2 ous
- Nou moscada
- Llorer
- Farigola
- Oli d'oliva verge
- Sal



### Elaboració

1. Macerar el fetge amb la cansalada, el llorer, la farigola, el pebre i el vi. Deixar reposar.
2. Pelar les pomes, eliminar el cor, tallar a trossos i ofegar-les en una cassola amb un xic d'oli.
3. Retirar el fetge i la cansalada del líquid de maceració. Afegir a la cassola.
4. Flamejar amb brandi, evaporar l'alcohol i afegir la resta de la maceració a la cassola.
5. Triturar, assaonar amb nou moscada i rectificar de sal.
6. Afegir l'ou batut i coure al bany maria a 160°C durant uns 40-45'.

### Mandonguilles de corder amb elements aromàtics (tipus thai)

Unes mandonguilles de corder en que s'hi incorporen elements aromàtics com el gíngebre. Es cou dintre una salsa tipus *thai* feta amb citronella, ceba, all, llet de coco, fulles de llima i cardamom. La combinació de la carn de xai amb espècies és habitual a les cuines d'on són originàries moltes de les espècies utilitzades però avui és comú arreu.

### Ingredients

- 70g de carn picada
- 1g d'all
- 25g de ceba
- 1g de julivert
- Molla de pa i llet
- ½ ou
- Sal i pebre
- Oil d'oliva verge
- Aigua quantitat necessària

### Per la salsa

- 2 ametlles
- 2 anacards
- 2 cacauets
- 1/4 cullerada de cafè de llavors de sèsam

- 3 bitxos
- 1'5 cullerades de coco ratllat
- 5g de pasta de tamarinde
- 1 clau
- 65g de ceba
- Cúrcuma
- *Garam masala*
- coriandre i menta picada
- oli d'oliva verge

### Elaboració

1. Ofegar amb oli la ceba i l'all trinxats. Salar-ho. Si es precís posar un xic d'aigua perquè cogui uniformement. Reservar-ho.
2. Mular la molla de pa amb llet. Eliminar l'excedent de líquid.
3. En un bol barrejar la carn, el sofregit de ceba i all, el julivert trinxat, la molla de pa escorreguda, l'ou, la sal i el pebre. Provar la barreja per rectificar-la si s'escau.
4. Formar pilotes amb aquesta barreja i bullir-les en un brou de xai durant uns minuts.
5. Torrar les ametlles, els anacards, els cacauets, les llavors de sèsam i la ceba trinxada.
6. En una paella rostir el comí, els bitxos secs i el coco.
7. Fer una pasta amb les dues elaboracions anteriors i reservar.
8. En una cassola escalfar una mica d'oli i afegir el clau, la canyella, la citronella i el pebre.
9. Incorporar la pasta que s'havia reservat, la cúrcuma, el *Garam masala*, la menta, el coriandre picat i la pasta de tamarinde. Afegir brou de cocció de les mandonguilles i deixar coure 30 minuts.
10. Afegir les mandonguilles i deixar coure fins que estiguin fetes.



I una segona part adreçada a restauradors, amb receptes dirigides a ser incorporades en les seves cartes i menús, entre les quals:

### Pintxo del Jussà

---

Les broquetes són un exemple clar del que són les elaboracions *street food*; el pal de fusta (o altre element) permet cuinar els ingredients conjuntament alhora que també fa fàcil que l'elaboració sigui consumida amb les mans.

La versió presentada és una broqueta de carn de corder amanida amb espècies i herbes poc utilitzades en la cuina popular d'avui. Una versió fàcil i gustosa per poder elaborar conjuntament amb els menuts de la casa.

#### Ingredients

---

- 200g de carn picada
- 3g all
- 30g de ceba
- 4g de julivert
- 4g de menta
- 0,5g de orenga
- 0,1g de canyella en pols
- 0,1 de comí molt
- 2g de sal
- 0,1 de pebre negre
- 5g de oli de oliva
- Broquetes



#### Elaboració

---

1. Trinxar l'all, la ceba i les herbes. Barrejar en un bol amb la carn i les espècies.
2. Inserir la carn a les broquetes pressionant amb la ma per que la carn adopti la forma allargada de les mateixes.
3. Es poden cuinar a la graella o al forn.
4. Es pot servir amb algunes de les salses següents:
  - De iogurt amb herbes aromàtiques: prendre un iogurt, posar-lo en un recipient, trinxar un grapat d'herbes fresques (estragó, julivert, coriandre, menta...). Picar un tomàquet madur. Barrejar-ho tot plegat i amanir-ho amb sal, pebre, oli d'oliva verge i unes gotes de suc de llimona.
  - De mel i vinagre: posar en un cassó 5 cullerades de mel i posar-la a bullir a foc lent. Després d'uns minuts, quan comença a prendre un color més daurat, treure-ho del foc i afegir, a poc a poc, la mateixa quantitat de vinagre.



## Espatlla tex-mex (agredolça)

---

Inspirant-nos en els condiments usats en la cuina del sud dels EEUU i de Mèxic i pensant en una elaboració que pot ser porcionada i utilitzada per farcir *tortitas*, entrepans, tacos, etc.

Una espatlla de corder untada amb una salsa tipus de salsa barbacoa, agredolça. Es cou al forn o a la brasa i s'acompanya d'encurtits i patates.

### Ingredients

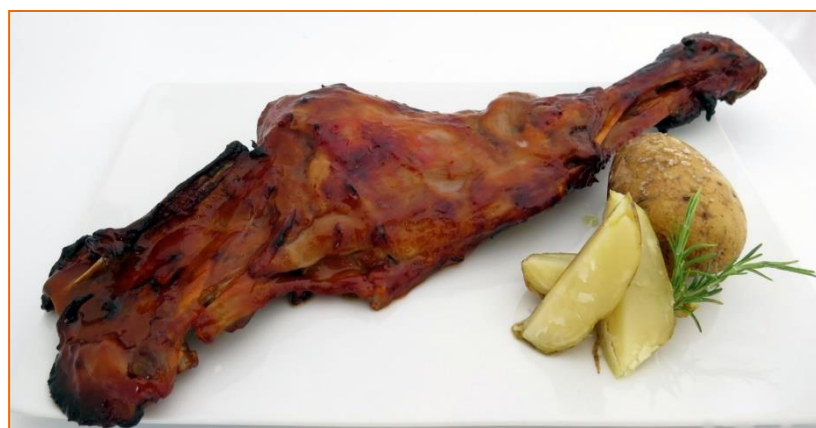
---

- 1 espatlla de corder
- 100ml de vinagre de poma
- 20g de sucre
- 100g de ketchup
- 20g de mel
- 15g de sal
- 15g de mostassa
- 1 guindilla en pols
- 100g de mantega

### Elaboració

---

1. Posar l'espalla en una safata per anar al forn.
2. En un bol, barrejar tots els altres ingredients (la mantega ha d'estar a temperatura ambient) fins que la sucre s'hagi dissolt.
3. Amb ajuda d'un pinzell, pintar l'espalla del xai per tots els costats.
4. Coure al forn a 180º durant 40/45'. Untar de tant en tant amb la salsa perquè no s'assequi.



## A la brasa

---

### Brotxetes de daus marinats amb espècies i pera

---

Una broqueta que podria ser apte per a les elaboracions *street food* però que el marinat de les carns i la cocció dels ingredients li aporta un toc perfecte per a ser cuinada a la brasa.

La recepta són uns daus de xai (preferiblement de la cuixa) marinats amb una barreja d'espècies combinats amb daus de pera de Cardós, una varietat de pera pròpia del territori de textura dura ideal per ser cuinada, i de ceba tendra.. Amanit el conjunt amb una reducció de vinagre agredolç.

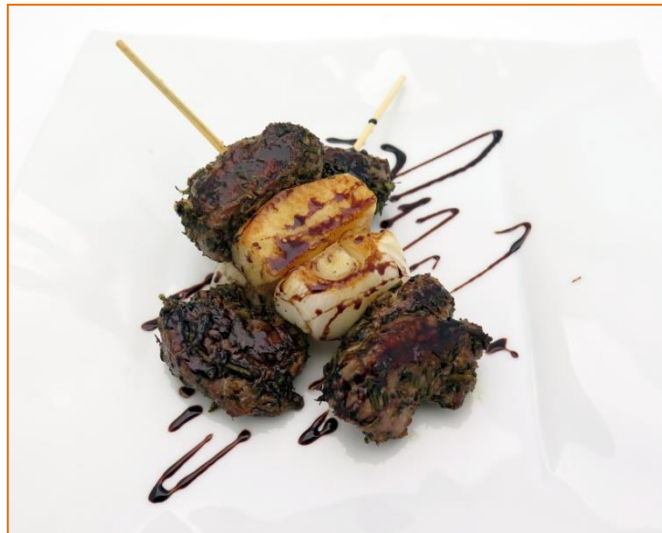
#### Ingredients

---

- 200g de daus de corder
- 240g ceba tendra
- 160g de pera
- 80g de vinagre agredolç
- Oil de oliva verge
- Sal i pebre

#### Per la marinada

- 4 cs oli
- 1 cs orenga
- 1 cs farigola
- 1 cs romaní
- 1 pell de llimona ratllada
- Sal i pebre negre molt



#### Elaboració

---

1. Barrejar tot les ingredients de la marinada.
2. Untar els daus de corder per tots els costats i deixar marinar a la nevera durant una hora.
3. Mentrestant, tallar els daus de pera i ceba a una mida similar a la dels daus de carn.
4. Inserir a la broqueta un dau de xai, seguit d'un altre de pera i un de ceba, acabant amb un altre de xai.
5. Servir amb una reducció de vinagre agredolç.