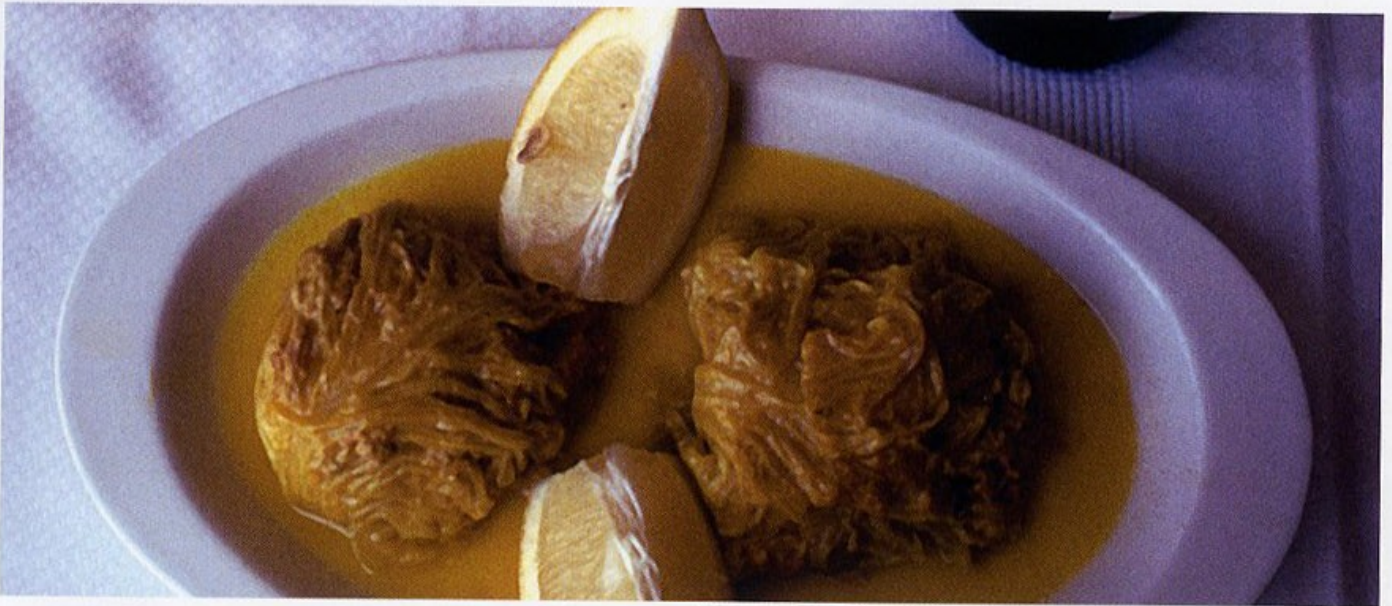


"PUTXERO AMB PILOTES" (Cocido con albóndigas de carne)

Se hace preferiblemente en invierno.

Tiempo: 3 Horas. Dificultad: Media



INGREDIENTES

Carnes

- 4 huesos de cerdo
- 1 cuarto de gallina o pollo
- 1 trozo de jarrete de ternera
- 1 trozo de costilla de ternera
- 1 hueso de ternera
- 1 trozo de pierna de cordero
- 1 trozo de tocino fresco

Verduras

- 1 zanahoria
- 1 nabo
- 1 chirivía
- 1 trozo de col rizada
- 4 hojas de col
- 2 patatas
- 1 boniato blanco (patata dulce)
- 4 cardos
- Garbanzos secos
- Azafrán

Para la pilota:

- 250 de carne picada de cerdo
- 1 higadito de pollo
- 100 gr. tocino fresco
- 1 huevo
- 1/2 de barra de pan seco
- Unos piñones
- Rayadura de 1/2 limón

PROCEDIMIENTO

Pilotes:

Picar toda la carne ó cortar con tijeras a trocitos pequeños el higadito y el tocino fresco. Por otro lado se coge el pan y se remoja con agua, se escurre y se añade. Por último, añadimos el huevo, la rayadura de limón y los piñones. Amasamos toda la mezcla y formamos 4 pelotas, que enrollaremos con las hojas de col rizadas. Para sujetar usaremos unos palillos o hilo de carnicero. Reservamos.

Para el Putxero:

La noche anterior ponemos en remojo los garbanzos. En una olla ponemos los garbanzos y toda la verdura, añadimos la carne, un poco de azafrán y dejamos hervir 30 minutos. Añadimos encima de todo las pelotas, y dejamos cocer a fuego lento durante dos horas.

Sacaremos caldo, con el cual haremos una sopa de fideos ó de arroz. Serviremos las "Pilotes" y la carne en un plato y las verduras en otro.