Cocido con pelotas

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Cocido

Garbanzos — 320–400 g

Carnes variadas — 1 ~ kg

Agua fría — 3 ~ l

Patatas nuevas — 4 ud

Verduras: apio, nabo, zanahoria — al gusto

Morcilla — al gusto

Yemas de huevo — al gusto

Limón — al gusto

Pelotas

Pelotas — 4–8 ud

Pasos

1. Pon los 320 g–400 g a remojo veinticuatro horas antes y cambia el agua cada pocas horas.
2. Lava las 1 kg y los garbanzos que vayas a usar.
3. Echa las 1 kg en la olla por durezas: primero el cerdo, luego los huesos y después el resto. Cúbrelas con el 3 l, siempre fría: nunca eches la carne en agua caliente.
4. Cuando hierva, espuma el caldo con la espumadera para quitarle las impurezas de la carne.
5. Añade los garbanzos y vuelve a espumar.
6. Cuando la carne esté prácticamente cocida, suma las al gusto cortadas en trozos y las 4 ud peladas y enteras.
7. Incorpora las 4 ud–8 ud, congeladas o descongeladas. Han de cocer como mínimo dos horas: fuego fuerte al principio y mínimo después.
8. Casi al final, echa las al gusto y la al gusto, que se terminan de hacer con el vapor.
9. Sirve el caldo con un chorrico de al gusto y, en cada plato, su patata y sus pelotas.

Fuentes

Recetario de la Vega Baja del Segura, receta 5: cocido con pelotas (Convega): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf

Cocido con pelotas, la receta típica de la Vega Baja (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/receta-de-cocido-con-pelotas

José, presidente de la Cofradía del Cocido con Pelotas de Torrevieja (El Español, 19-1-2025): https://www.elespanol.com/alacant/vega-baixa/20250119/jose-presidente-cofradia-cocido-pelotas-torrevieja-jovenes-deben-mantener-tradiciones-trt/917158357_0.html

Visita Crevillent: gastronomía: https://visita.crevillent.es/gastronomia/

Torrevieja celebra la VII edición del concurso internacional del cocido (Ayuntamiento de Torrevieja): https://torrevieja.es/en/noticias/2026-01-09-the-7th-edition-of-the-international-stew-competition-will-be-held-on-saturday