Figatells

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Figatells

Carne magra de cerdo picada — 200 g
Hígado de cerdo — 300 g
Panceta de cerdo — 100 g
Piñones — 50 g
Huevo — 1 ud
Diente de ajo muy picado — 1 diente
Semillas de anís — 1 cdta
Perejil fresco — al gusto
Mantellina, crepineta, redaño o telilla de cerdo (o de cordero) — al gusto
Aceite de oliva virgen extra — al gusto
Sal — al gusto
Pimienta — al gusto

Pasos

1. Pide al carnicero que pique el hígado de cerdo junto con la carne magra de cerdo picada y la panceta de cerdo.
2. Pon las tres carnes en un bol con los piñones, el huevo, el diente de ajo muy picado, las semillas de anís y el perejil fresco. Mezcla bien y extiende la mezcla para sazonarla al gusto con sal y pimienta.
3. Forma bolas algo más grandes que las albóndigas tradicionales, apretando bien para que no se deshagan después.
4. Corta trozos de mantellina, crepineta, redaño o telilla de cerdo, estíralos sobre la mesa y pon una bola de carne en cada uno.
5. Cierra cada trozo envolviendo bien la carne.
6. Deja reposar los figatells en la nevera hasta el momento de consumirlos.
7. Cuando vayas a comerlos, hazlos a la plancha con unas gotas de aceite de oliva virgen extra hasta que se doren bien por fuera por ambos lados.

Fuentes

Figatells o fardeles (Directo al Paladar, receta de Pakus):
https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/receta-figatells-fardeles-preparacion-elaborada-carne-cerdo-que-triunfa-valencia-aragon