Olla amb pilotes

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Bullit

Cigrons — 320–400 g

Carns variades — 1 ~ kg

Aigua freda — 3 ~ l

Creïlles noves — 4 u.

Verdures: api, nap, pastanaga — al gust

Botifarra negra — al gust

Rovells d'ou — al gust

Llimona — al gust

Pilotes

Pilotes — 4–8 u.

Passos

1. Posa els 320 g–400 g en remull vint-i-quatre hores abans i canvia l'aigua cada poques hores.
2. Renta les 1 kg i els cigrons que vages a usar.
3. Tira les 1 kg a l'olla per ordre de duresa: primer el porc, després els ossos i després la resta. Cobrix-les amb l'3 l, sempre freda: mai tires la carn en aigua calenta.
4. Quan bullga, escuma el brou amb l'escumadora per a traure-li les impureses de la carn.
5. Afig els cigrons i torna a escumar.
6. Quan la carn estiga pràcticament cuita, suma les al gust tallades a trossos i les 4 u. pelades i senceres.
7. Incorpora les 4 u.–8 u., congelades o descongelades. Han de coure dues hores com a mínim: foc fort al principi i mínim després.
8. Quasi al final, tira els al gust i la al gust, que s'acaben de fer amb el vapor.
9. Servix el brou amb un rajolí de al gust i, en cada plat, la seua creïlla i les seues pilotes.

Fonts

Recetario de la Vega Baja del Segura, recepta 5: olla amb pilotes (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 edició del concurs internacional d'olla (Ajuntament de Torrevieja): https://torrevieja.es/en/noticias/2026-01-09-the-7th-edition-of-the-international-stew-competition-will-be-held-on-saturday