Pilotes de Nadal (pelotas de Navidad)

Rendimiento: 6 raciones

Ingredientes

Pelotas

Carne de cerdo picada — 500 g
Manteca de cerdo — 40 g
Aceite de oliva virgen extra — 10 ml
Miga de pan seco — 250 g
Hierbabuena — 5–6 ramas
Perejil — 5–6 ramas
Canela molida — 0,5 cdta
Piñones — 25 g
Huevos — 2 ud
Clara de huevo — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Calienta la 40 g con el 10 ml en una sartén, añade el 500 g y remueve hasta que esté bien dorado. Apaga el fuego y déjalo reposar unos minutos.
2. Ralla el 250 g con un rallador grueso. Tiene que ser pan de hace dos o tres días, bien seco.
3. Lava y pica fina la 5 ramas–6 ramas y el 5 ramas–6 ramas. Ponlos en un recipiente amplio y hondo con el pan, los 2 ud, la 0,5 cdta, los 25 g y la al gusto.
4. Incorpora la carne ya templada, con toda su grasa, y mezcla hasta que quede todo ligado.
5. Forma las pelotas a mano, del tamaño que quieras: crecen al cocer en el caldo. Pásalas por la al gusto batida.
6. Colócalas en una fuente amplia, sin apelotonarlas, y déjalas secar un poco si vas a usarlas enseguida.
7. Si no las vas a usar ya, tápalas y congélalas. Cuando llegue el momento, atempéralas antes de echarlas.
8. Échalas al caldo caliente, a la sopa de fideos o a un arroz caldoso y cuécelas hasta que estén hechas. En olla rápida, con el caldo ya hecho, unos 25 minutos (Directo al Paladar, en su cocido con pelotas); en olla normal, como mínimo dos horas dentro del cocido (Convega).

Fuentes

Pilotes de Nadal (pelotas de Navidad), receta tradicional (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/pilotes-nadal-pelotas-navidad-receta-tradicional-espanola-comunidades-valenciana-catalana

Paella con pelotas de Navidad (Valencia Bonita): receta de unas 20 pelotas: https://www.valenciabonita.es/2024/12/02/paella-con-pelotas-de-navidad/

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