xepep!

Pilotes de Nadal

Rendiment: 6 racions

Ingredients

Pilotes

Carn de porc picada — 500 g
Llard — 40 g
Oli d'oliva verge extra — 10 ml
Molla de pa sec — 250 g
Herba-sana — 5–6 branques
Julivert — 5–6 branques
Canyella en pols — 0,5 culleradeta
Pinyons — 25 g
Ous — 2 u.
Clara d'ou — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Calfa el 40 g amb l'10 ml en una paella, afig el 500 g i remena fins que estiga ben daurada. Apaga el foc i deixa-la reposar uns minuts.
2. Ratlla el 250 g amb un ratllador gros. Ha de ser pa de fa dos o tres dies, ben sec.
3. Renta i pica fi l'5 branques–6 branques i el 5 branques–6 branques. Posa'ls en un recipient ample i fondo amb el pa, els 2 u., la 0,5 culleradeta, els 25 g i la al gust.
4. Incorpora la carn ja tèbia, amb tot el seu greix, i mescla fins que tot quede lligat.
5. Forma les pilotes a mà, de la mida que vulgues: creixen en coure's en el brou. Passa-les per la al gust batuda.
6. Posa-les en una font ampla, sense amuntegar-les, i deixa-les assecar un poc si les uses de seguida.
7. Si no les uses ara, tapa-les i congela-les. Quan arribe el moment, atempera-les abans de tirar-les.
8. Tira-les al brou calent, a la sopa de fideus o a un arròs caldós i cou-les fins que estiguen fetes. En olla a pressió, amb el brou ja fet, uns 25 minuts (Directo al Paladar, en el seu cocido con pelotas); en olla normal, dues hores com a mínim dins de l'olla (Convega).

Fonts

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): recepta d'unes 20 pilotes: https://www.valenciabonita.es/2024/12/02/paella-con-pelotas-de-navidad/

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