Rellenos de Elda

Rendimiento: 8 piezas

Ingredientes

Masa

Magro de cerdo picado — 500 g

Longanizas — 4 ud

Blancos — 2 ud

Huevos — 2 ud

Pan duro — 250 g

Caldo del cocido (para la masa) — 2 cda

Perejil — al gusto

Limón — 1 ud

Sal — al gusto

Cocción

Caldo del cocido (para cocer) — al gusto

Pasos

1. Pon en remojo la corteza del 250 g y desmiga la miga aparte.
2. Bate los 2 ud en un bol.
3. Añade el 500 g, las 4 ud desmigadas, los 2 ud desmigados, el al gusto picado, el 2 cda y la al gusto. Suma la corteza bien escurrida y la miga.
4. Amasa con las manos hasta que todo quede integrado.
5. Moja las manos en zumo de 1 ud para que la masa no se pegue y forma las pelotas, del tamaño de un puño.
6. Echa los rellenos en una olla grande con el al gusto hirviendo y cuécelos alrededor de 1 hora.
7. Sírvelos calientes con el cocido: el caldo, las patatas, los garbanzos y la carne.

Fuentes

Las pelotas (rellenos, fasiuras o faseguras), plato típico de las Fiestas Patronales de Elda (Consu Rico, No Eres de Elda Si No, 3 de septiembre de 2017): https://www.noeresdeeldasino.com/2017/09/03/las-pelotas-rellenos-fasiufas-faseguras-plato-tipico-las-fiestas-patronales-elda.html

Rellenos, faseguras, terongetes o pelotas (La rosa del azafrán, Elvira Almodóvar, 15 de noviembre de 2014): https://larosadelazafran.wordpress.com/2014/11/15/rellenos-faseguras-terongetes-o-pelotas/

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