

# GUISOS

## COCIDO DE PAVO CON PELOTAS

### INGREDIENTES:

- Pavo
- Garbanzos remojados
- Patatas
- Ternera
- Tocino
- Apio
- Morcillas de Cebolla
- Sal

### Para las PELOTAS

- Miga de pan
- Magro de cerdo
- Ternera
- Hígado de Ave
- Longaniza
- Blanco
- Sangre
- Huevo
- Perejil
- Piñones, Ajo y Sal

En una olla se pone a cocer los garbanzos, la carne y el apio. En un recipiente se coloca la miga del pan con un pellizco de sal, se le añade la sangre y se mezcla todo bien. A continuación se le agregan los demás ingredientes y se amasa todo bien. Se va cogiendo porciones de esta masa y se le va dando forma de «pelotas». Agregar en la olla que hemos puesto a hervir la carne y los garbanzos, los demás ingredientes y las pelotas, dejándolas cocer hasta que todo esté en su punto.

Este plato es típico en Navidad. La costumbre hace años era matar el pavo y la sangre se reservaba para hacer las albóndigas.

En la cena de nochebuena se asaba pavo y bacalao menean. El día de Navidad se hacía el cocido y se servía así: Primer plato, con parte del caldo se hacía una «sopa cubierta».

Segundo plato, las pelotas con un poco de caldo. Tercer plato, La carne, los garbanzos y las patatas

Receta de:  
Carmen Estañ Samper