

PELOTA PARA EL CALDO



Preparación

Mezclar en un bol todos los ingredientes, remover bien hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Os resultará una mezcla que no se pega en las manos y que es fácil de manipular.

Dar forma con los cuencos de las manos hasta que las "peloticas" nos queden bien compactas y redonditas. Introducir en el caldo hirviendo durante 20 minutos aproximadamente.

Los "Galets" que utilizado tardaban 17 minutos en cocerse así que se han cocido a la vez.

INGREDIENTES

200 gr de pechuga de pollo picada
200 gr de cerdo picado
300 gr de ternera picada
sal y pimienta al gusto
2 ajos picados
1 huevo
perejil
1 limón exprimido
pan remojado en agua
piñones