

putxero amb pilotes (GASTR)

Elaboració: La nit anterior haurem posat a remulla els cigrons amb aigua calenta i bicarbonat. En un putxero molt gran i fondo posem els cigrons, el clavell i el safrà torrat. Afegim aigua calenta i deixem bullir 1/2 hora tot junt amb l'os de vedella. Després afegirem la garreta, el pit de gallina i la cansalada fresca. De nou deixem coure a molt poc foc durant 1 hora. En una cassola menuda bullirem els fetges de pollastre fins que es facen blanets i reservarem així com la cansalada del putxero que, després d'un hora ja estarà blaneta. Per fi, podem posar les verdures: moniato, creïlles, carlotes, penques, naps,... Deixarem coure encara uns 3/4 d'hora més fins que tot estiga al seu punt.

Les **pilotes** demanen una preparació pròpia. En un bol gran tindrem preparat pa remullat i ben escorregut. Fem una massa amb la cansalada, les llonganisses blanques trossejades, els fetges de pollastre, la sang de gallina, bullida prèviament, i el magre picat. Quan la massa estiga ben pastada, ratllem un poc de llima, afegim un pessic de canella en pols, nou moscada i un poc de julivert. Del putxero traurem un trosset de garreta i la tallarem ben tallada per afegir-la a la massa. Seguim pastant i afegim 2 ous batuts. Si la massa queda poc consistent podem afegir-li un poc més de pa remullat. Haurem preparat també les fulles de col suficients per a poder enrotllar les pilotes. En un altra cassola posarem caldo del putxero i amb cura col·locarem les pilotes, ben separades, i deixarem que bullga a poc foc durant 3/4 d'hora. Hi ha qui prefereix que les pilotes es facen en el mateix putxero però té el perill que es

desfacen en servir-les.

Sol servir-se un primer plat de caldo de fideus i dos fonts, en una els cigrons i la carn i en l'altra les verdures: moniato, creïlles, penques,... Per últim, en una font gran, les pilotes. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/2 Kg. de cigrons
- 1/4 Kg. de garreta
- 1 pit de gallina
- 1 tros de cansalada fresca
- 1 os de vedella
- 3 fetges de pollastre sang de gallina
- magre picat
- 1 blanquet
- 4 llonganisses blanques
- 2 penques tendres
- 3 carlotes
- 2 creïlles grans
- 1 moniato gran
- 2 naps
- 1 tros de col sense desfullar
- 1 xirivia
- llima ratllada
- safrà
- nou moscada
- clavell
- canella
- jolivert
- oli d'oliva, sempre

Tems de preparació: 3 hores.

Diccionari de
Benidorm