

Guiso de pelotas a la Veratense



Ingredientes (para 4 personas)

500 gr. de harina de maíz cernida
100 grs. de tocino magroso
100 grs. de morcilla de cebolla
150 grs. de longaniza
1 cebolla
5 ajetes
1 limón en zumo
100 grs. de judías blancas
1 dl. de aceite de oliva
1 pimiento rojo seco
3 patatas pequeñas
1 pimiento verde
2 tomates
Sal, cominos, orégano, pimienta, canela molida

Elaboración:

Cortar el tocino y la longaniza en daditos. Desmenuzar la morcilla. Picar el tomate, la cebolla, los ajetes, y el pimiento verde en trozos pequeños. Cocer las judías blancas y partir las patatas en trocitos.

En una sartén con la mitad del aceite freír el pimiento seco, retirarlo y majarlo en el mortero. En este mismo aceite rehogar el tocino, la longaniza y por último, la morcilla. Reservar.

En una olla grande con el resto del aceite, hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento verde, los ajetes y el tomate. Seguidamente agregar las judías cocidas con su caldo, el agua y la sal. Aparte en un recipiente hondo echar la harina e incorporarle el primer sofrito de los productos de matanza, el pimiento seco picado, las especias al gusto, el zumo del limón y, para amasarlo bien, añadir un poco de caldo de la olla que se ha preparado para cocerlas.

Hacer una especie de albóndigas gordas y cocerlas en ésta a la misma vez que las patatas. Cuando suban todas a la superficie del caldo, estarán en su punto.