

# “PILOTES” FORCALLANAS



## INGREDIENTES PARA 30- 40 PILOTES

- 300gr de Jamón Serrano en dados finos
- 300gr de Queso de oveja
- 300gr de Frito (lomo, salchicha...)
- 500gr de pan rallado de miga gorda
- Caldo de carne
- 2 dientes de ajos
- Perejil
- Manteca de cerdo
- 1/2 docena de huevos
- Canela (opcional)

---

## PASOS:

1. Cortaremos en trozos muy pequeños la carne del frito, el jamón y los ajos.
2. Añadiremos primero en un bol el pan, perejil, ajos, el frito, el jamón y la canela (opcional) y lo mezclaremos todo muy bien.
3. Una vez bien mezclado, añadiremos el queso, los huevos y la manteca, y mezclaremos.
4. En una olla templaremos el caldo.
5. Añadiremos un poco del caldo templado a la masa y mezclaremos hasta conseguir una masa que no se nos pegue en las manos, iremos añadiendo caldo tantas veces nos haga falta hasta conseguir la masa.
6. Pondremos un poco de masa en la palma de la mano (según las generaciones pasadas, para que todas las Pelotas salgan iguales, tienes que poner un poco de masa en la palma de la mano, toda la masa que sobresalga cuando cierras el puño, es la que sobra) apretaremos la masa y haremos las pelotas.
7. ¡Para saber si la Pelota está bien elaborada, añadiremos un par de ellas en un poco de caldo hirviendo, y si la Pelota no se rompe o se abre, es que está perfecta y lista!!