Rellenos (Pelotas o Fasiuras)

06/09/2019



Este es un plato muy típico de la comarca del Medio Vinalopó, (Elda, Petrer, Novelda, Monóvar, Pinoso) Los rellenos, también denominados pelotas o faisuras, se cuecen en el caldo del cocido tradicional, y están elaborados mayoritariamente con carne picada, longanizas y pan rallado, aparte de otros ingredientes que a continuación detallo. Es habitual hacerlas el día de Navidad, y no pueden faltar en ninguna mesa, en las Fiestas Mayores de Elda, el día de la Virgen de la Salud, el 8 de septiembre.

Ingredientes (8-10 rellenos):

- 500 gramos de magro de cerdo picado
- 4 longanizas frescas
- 1 limón
- Piñones
- Perejil picado
- 250 gramos de pan duro
- 2 huevos
- 1 pizca de pimienta recién molida
- Sal

Haz click para ver la receta completa.