



Bolos rellenos

INGREDIENTES

- ◆ 1/4 k. de magro
- ◆ 1/4 k. de pechuga
- ◆ 1/4 k. de ternera
- ◆ 1/2 cuarto de jamón
- ◆ Sangre de ave
- ◆ Nuez moscada
- ◆ Pimienta molida y en grano
- ◆ Huevos
- ◆ Pan rallado
- ◆ Almendras
- ◆ Laurel, perejil, sal
- ◆ Ajos
- ◆ 1 copita de vino viejo o coñac
- ◆ Aceite y agua

ELABORACIÓN

1. Picamos la carne de magro, pechuga, ternera y jamón. En un almirez machacamos unos ajos con sal y nuez moscada, se deslien con una copita de vino viejo o coñac y se lo echamos a la carne.
2. Seguidamente ponemos los huevos crudos y el pan rallado y amasamos todo para obtener una mezcla algo más dura que la de las albóndigas.
3. Formamos un bolo y lo partimos por la mitad; una parte la aplastamos con las manos a modo de tortilla alargada y sobre ella colocamos una frita de sangre (hevida previamente con sal) a cada lado, en el centro rodajitas de huevo duro; con la otra mitad, aplastada y hecha como la primera, tapamos la sangre y el huevo y le damos forma de bolo.
4. Freímos y después ponemos en una olla a hervir con agua, un poquito del mismo aceite frito, unos ajos asados, pimienta, laurel, perejil y sal. Una vez que los bolos se entemecen lo sacamos para servirlos en frío.