



1 rama de canela

Aceite de oliva virgen extra

Harina

Pimienta

Pelota de carne con frutas y frutos secos

Ingredientes (para 2 raciones)

100 g de carne picada de ternera

100 g de carne picada de cerdo

25 g de dátiles

25 g de orejones de albaricoque

25 g de piñones

150 g de caldo de carne o pollo

1 huevo

1 rebanada de pan seco

Leche

2 cebollas

2 puerros

2 tomates

Elaboración

1. Remojar el pan con la leche. Picar una de las cebollas bien fina y sofreír en una sartén con un poco de aceite unos quince minutos.

2. Poner las carnes en un bol y amasar con la cebolla sofrita, los dátiles y los albaricoques picados, los piñones, el huevo batido, el pan remojado y la pimienta. Dar forma alargada, y enharinar ligeramente.

3. Para la cocción, en una bandeja de horno un poco honda, disponer el resto de las verduras: cebolla, puerro y tomate, cortados en juliana ancha. Añadir la pelota de carne.

4. Añadir un chorro de agua o caldo, uno de aceite y la canela.

5. Cocer en el horno a 160 °C durante 25-30 minutos. Prestar atención por si necesita más agua o caldo, para que no quede seco, y comprobar la cocción.

6. Una vez haya cogido color dorado, sacar, dejar entibiar y cortar a rodajas.

7. Servir con las verduras de guarnición.