

Cocido de pavo con pelotas murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/576/cocido-de-pavo-con-pelotas-murciano>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Es una receta típica para las fechas navideñas, además de que con el frío que hace, sienta muy bien un buen plato calentico.

Ingredientes para cocido de pavo con pelotas murciano:

Para hacer las pelotas:

500grs. de pechuga de pava.

3 blancos, (embutido murciano muy parecido al morcón blanco)

100 grs. de longaniza blanca.

un puñado de piñones.

dos dientes de ajo.

perejil.

1/2 limón exprimido.

2 huevos.

un pan redondo de 1/2 kilo no reciente de 2 días antes (solo la miga)

sal.

Para el caldo:

3/4 de pava.

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>

Cocido de pavo con pelotas murciano
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y6bma6zs>