

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 10/04/2018 12:00
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/croquetas-de-bacalao.html>

Croquetas de bacalao

INGREDIENTES

(Para unas 50 croquetas)

1 litro de leche entera
160 grs harina
160 grs aceite de oliva
200 grs bacalao seco
1 pimiento verde
1 cebolla pequeña pan rallado
Aceite de oliva
Huevos

PREPARACIÓN

Pica el pimiento y la cebolla y saltéalos.

Desmenuza el bacalao ya desalado y sin piel y añádeselos a lo anterior salteando por espacio de unos 2 minutos. Acto seguido añade un chorro de vino blanco y deja reducir otros 2 minutos, reserva el conjunto.

Tamiza la harina y añade el aceite mezclando con la varilla en frío. Así se prepara un roux.

Ahora calienta la leche hasta que hierva y retírala del fuego una vez hervida, bajo el fuego al mínimo y añade el roux poquito a poquito, removiendo con la varilla y sacando y poniendo al fuego alternativamente con el fin de que el roux se queme. Lo tengo así unos 20' aproximadamente, hasta que coja consistencia; tiene que ofrecer resistencia al dar vueltas con la varilla y al levantar la varilla del cazo o cazuela deberá la bechamel caer a golpes, tardando en desprenderse de la varilla en cuestión.

Apaga el fuego, añade el pochado con el bacalao y remueve por espacio de unos 3', hasta que el añadido quede bien integrado en la bechamel.

En este momento rectifica el punto de sal si fuere necesario.

Coge una bandeja y la untas con aceite, para lo cual utiliza una brocha (la clásica brocha de pintar, pero que se utiliza para repostería) y extiende la masa de las croquetas sobre la bandeja. tapa con papel film (para que no se nos forme costra en la superficie de la masa) y dejo enfriar al aire o en el frigorífico.

Pon una 1ª bandeja con pan rallado.

Bate los huevos y cuélalos por un colador a un bol.

Pon una segunda bandeja con pan rallado.

Una vez fría la masa, úntate las manos con aceite y da forma de croqueta a la masa. La masa estará más bien sólida antes de rebozar, pero no necesariamente fría (se pueden sacar del frigorífico cuando estén sólidas y dejar un rato a temperatura ambiente).

Pasa la masa sucesivamente por pan rallado, huevo y pan rallado y para ello:

Pasa la masa por la 1ª bandeja con pan rallado (no lo hagas con harina porque deja sabor a crudo).

Pasa por huevo (para no pringarte las manos con el huevo batido se usan 2 boles para el huevo: en el 1º tenemos el huevo batido y en él echamos las croquetas después de pasarlas la 1ª vez por pan rallado. Luego colocamos un 2º bol vacío con un colador encima y en ello volcamos el 1º bol con el huevo y las cucletas que hay en su interior. Así las croquetas quedan en colador y el huevo batido cae al 2º bol, que pasa a hacer las funciones que antes hacía el 1º -y a la inversa-, y así con cada tanda de croquetas.

Vuelca el colador con las croquetas por la 2ª bandeja con pan rallado y reboza.

Calienta el aceite a temperatura media alta (no muy alta porque se romperían las croquetas, ni muy baja, pues en vez de freírse se me cocerían).

Nota:

Sabrás que el aceite está caliente echando a la sartén un poco de pan rallado y cuando se expanda hacia los bordes de la sartén es que tiene la temperatura ideal.

Fríe las croquetas por tandas, pero no echando muchas en cada tanda porque me bajaría mucho la temperatura del aceite. El aceite debe cubrir completamente las croquetas. Cuando adquieren un ligero tono dorado sácalas de la sartén y déjalas reposar sobre papel absorbente para que pierdan aceite y no queden grasientas.

Si las vamos a servir después de un rato y se han enfriado las meteremos al microondas pues si las freímos de nuevo quedarían grasientas. Con las cantidades indicadas vienen a salir unas 50 croquetas. Se pueden congelar.

Para usarlas después de congeladas es mejor descongelarlas primero y freírlas después. Si las freímos congeladas se hacen por fuera pero no por dentro. (N.R.: Yo las frío congeladas y no tengo ese problema, salen perfectas por dentro y por fuera).

Si os decidierais por unas croquetas de jamón se cogería parte del aceite necesario para el roux y se fríe el jamón unos 2' y luego se vuelve a juntar el aceite de la fritura con el aceite crudo. De esta manera las croquetas tendrán más sabor a jamón.