

CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANDRO

INGREDIENTES:

- 250 g. gambas
- 800g. leche
- 3 huevos duros
- 100 g. mantequilla o margarina
- 50 g. aceite
- 30 g. cebolla
- 1 diente de ajo
- 170 g. harina
- Nuez moscada, pimienta, sal, 2 calditos de pescado, hojas de cilantro
- PARA REBOZAR:
Pan tierno, 2 dientes de ajo y unas ramas de cilantro

PREPARACIÓN:

1. Ponga el pan, ajo y cilantro, rállelo en velocidad máxima unos segundos. Sacar y reservar.
2. Trocee los huevos duros 3 segundos, velocidad 3,5. Saque y reserve.
3. Ponga 300 g de leche , las cabezas y cáscaras de las gambas. Programe 5 minutos, 100° C, velocidad 4. Cuele por un colador fino y reserve el fumet.
Enjuague bien el vaso y la tapadera
4. Incorpore aceite, mantequilla, ajo y cebolla y programe 3 minutos, 100° C, velocidad 5.
5. Añada la harina y programe 2 minutos, 90° C, velocidad 4.

6. Pese el líquido del fumet y complete hasta 800 g. con leche. Sazone con sal (o caldito de pescado), nuez moscada y pimienta. Mezcle en velocidad 8 unos segundos, hasta que esté homogéneo.

Programa 7 minutos, 90° C, velocidad 2,5. Cuando pasen unos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas reservados, los huevos troceados, y las hojas de cilantro troceadas con una tijera.

7. Cuando termine el tiempo, rectifique la sazón y mezcle con la espátula de abajo arriba.

8. Ponga la mezcla en una manga pastelera o en una fuente. Déjelo enfriar.

9. Reboce las croquetas en el pan rallado, después páselas por el huevo y por último otra vez por el pan rallado. Déjelas reposar antes de freír (recuerde que para freírlas deben estar cubiertas de aceite).