

CROQUETAS (CASERAS)

INGREDIENTES

50 g de mantequilla = 2 cucharadas escasas

80 g de aceite de oliva = 3/4 de cubilete

40 o 50 g de cebollita francesa o de cebolla corriente y

un poquito de perejil y 1 ajo si van a ser de bacalao o de pescado

120 g de harina = 2 cubiletes bien llenos

550 g de leche entera = 5 cubiletes y 1/2

150 o 180 g de jamón serrano, gambas, pollo, atún...,

2 huevos duros

sal, pimienta blanca y nuez moscada recién molidas

PREPARACIÓN

Si las croquetas van a ser de jamón serrano cortarlo en el Thermomix llevando el mando de la velocidad hasta el tope. Si el jamón se introduce en la máquina en trozos gordos, antes de proceder a picarlo darle 3 o 4 pulsaciones con el botón turbo para reducir el tamaño de los trozos.

Sacarlo rebañando bien el vaso y reservarlo.

Si se trata de jamón de York, o de lacón, éstos se pueden cortar en velocidad 3 y $\frac{1}{2}$ o incluso en la velocidad máxima, pero sólo en cuestión de segundos, ir y volver.

Si se trata de un ingrediente más blando, gambas, pescado, bacalao, cortarlo en velocidad 3 y 1/2 pero con mucho cuidado, es decir llevar el mando de la velocidad hasta ese número, durante un segundo y parar la máquina para ver cómo ha sido el troceado. Si hace falta repetir esta operación, porque el troceado ha

sido insuficiente, hacerlo, pero es preferible tardar un poco más, sobre todo al principio hasta que os familiaricéis con la máquina, que obtener un picado tipo papilla.

A continuación picar los huevos duros yendo y viniendo del 1 al 3 y 1/2 un par de veces o hasta comprobar que están a nuestro gusto.

Una vez picados, sacarlos y reservarlos junto con el picado anterior de jamón, de pollo, de pescado o de gambas...

En el vaso del Thermomix que habremos rebañado bien con la espátula para no tener que fregarlo volcar el aceite y la mantequilla pesándolos, añadir la cebolla pesándola también, y programar velocidad 5, 100 gados de temperatura y 5 minutos o algo más dependiendo de la cantidad de cebolla que hayamos puesto.

Añadir la harina, pesándola directamente en la máquina cosa que es más fácil y cómodo que midiéndola con el cubilete y sofreírla programando velocidad 4 durante 7 o 9 minutos dependiendo de la cantidad que tengamos y temperatura ahora de 90 gados en lugar de 100 como anteriormente, para evitar que la harina se nos pegue a las paredes del vaso.

De todas maneras, si esto ocurriera, cuando hayamos finalizado la receta y hayamos sacado toda la pasta de croquetas, con la ayuda de un cuchillito pequeño de cocina, de los vulgarmente llamados "patatero" o "puntilla" de los profesionales, raspar esta harina pegada que se quitará rápidamente. A continuación antes de proceder a fregarlo, volcar en el vaso del Thermomix como un litro de agua y batirla durante 15 o 20 segundos en velocidad máxima para que la fuerza del agua, con esta velocidad tan alta, nos arranque toda la bechamel que ha quedado en la tapa y en el vaso. Si ya no vamos a utilizar más el Thermomix, fregarlo entonces con algún detergente líquido y un estropajo verde para que se nos quede completamente limpio. Si vamos a seguir utilizando el aparato para alguna

preparación posterior, probablemente el vaso habrá quedado suficientemente limpio como para no limpiarlo más a fondo y volver a utilizarlo de nuevo.

Si estamos haciendo la primera receta de croquetas, es decir los 120 g de harina, el tiempo de sofrito de ésta será algo menor, con 5 minutos será suficiente para que la harina no sepa después a crudo.

Cuando la harina está ya sofrita, bajar todo lo que se ha quedado pegado en las paredes como ya he explicado y añadir la leche, la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada.

Programar temperatura de 100 grados, velocidad 4 y un tiempo que será totalmente aleatorio como ahora comprobaremos pues podrá variar dependiendo de la temperatura inicial de la leche y de otros muchos factores. Por poner, vamos a programar 10 minutos pero sabiendo a priori que nos va sobrar mucho tiempo.

¿Cómo saber entonces cuando está ya terminada nuestra pasta de croquetas? Muy sencillo. A medida que la pasta va espesando el ruido de la máquina se va volviendo más sordo y si levantamos el cubilete veremos que la masa se va moviendo en su superficie cada vez más despacio. Cuando veamos que esta masa ya no salpica, porque ha empezado a espesar, retirar el cubilete de su sitio y en su lugar introducir dentro del vaso la espátula marrón. Cuando dicha espátula se pare completamente, es decir deje de girar, la masa estará ya terminada.

11. Añadirle entonces todo lo que teníamos picado, el jamón y los huevos duros por ejemplo. Este picado se puede mezclar en el mismo vaso del Thermomix, pero si hemos hecho una gran cantidad de pasta, la segunda o la tercera receta, resulta más cómodo mezclar la bechamel con los tropezones en el mismo recipiente donde la vayamos a enfriar. Este

recipiente deberá cerrarse inmediatamente en caliente y en cuanto esté a temperatura ambiente se guardará en la nevera hasta el día siguiente. No cubrir en ningún caso con papel de aluminio a no ser el Albal Suprem que lleva un revestimiento especial interior.

La manera de confeccionar las croquetas sería la siguiente.

En un plato grande y algo hondo poner el huevo batido ligeramente sazonado con sal y pimienta blanca recién molida.

En un bol grande poner pan rallado. A mí personalmente me gusta más rebozarlas en lugar de con pan rallado, con la mezcla de pan rallado, ajo y perejil que es lo que se llama "pan provenzal" y que se confecciona de maravilla en la máquina. Salen deliciosas, sobre todo si son de pescado, de bacalao o de gambas.

Con el racionador de helados del que os he hablado ir cogiendo de una en una varias porciones de pasta de croquetas y volcarlas en el plato del huevo batido.

Cuando ya hemos echado por ejemplo 3 o 4, sin tocarlas para nada con las manos, darlas la vuelta con la ayuda de un tenedor para que queden envueltas de huevo por todas partes. Ahora, con este mismo tenedor, sacarlas del huevo escurriéndolas bien y volcarlas en el bol donde está el pan rallado.

5. Cuando las 3 o 4 bolitas están ya dentro del bol, mover éste con un ligero vaivén para que todas estas porciones de pasta de croquetas queden bien envueltas de pan o de mezcla de pan.

6. Cuando están bien rebozadas por todas partes de pan, sacarlas con la mano y rodar cada porción entre las palmas de las manos para que esta especie de bolita coja la forma alargada de la croqueta. Nos quedan así todas del mismo tamaño, igualitas, las moldeamos en un momento y no nos manchamos prácticamente las manos.

* Fritura de las croquetas

Las croquetas se deben freír siempre en aceite de oliva pues éste cunde más en la sartén y las croquetas además salen completamente escurridas, con lo que al llevar menos aceite engordan menos. El aceite debe estar caliente y humeando ligeramente, a unos 160 grados.

A pesar de que salen muy escurridas, sacarlas con una espumadera de alambre y colocarlas encima de papel absorbente de cocina para que éste absorba las gotas de aceite que caen de la espumadera.

* Conservación de las croquetas

Las croquetas se pueden conservar de varias maneras si están bien envasadas.

La pasta de croquetas tal cual sale del Thermomix, si está bien guardada en un recipiente hermético se conserva bien en la nevera durante 2 o 3 días.

También se puede congelar tal como está, pero para congelarlas, yo prefiero antes moldearlas pues ahora se forman mejor.

Las croquetas ya moldeadas pero sin freír se tienen que congelar por el método que se llama "congelación al descubierto o por contacto". Para ello, a medida que las vamos formando las vamos colocando en una bandeja grande, unas al lado de las otras pero sin que se toquen. Meterlas en el congelador a temperatura lo más baja posible y tenerlas allí hasta que estén completamente duras. Entonces envasarlas en bolsas de congelación eliminando al máximo el aire de su interior y cerrándolas lo más herméticamente posible; se conservan así varios meses. Luego se pueden descongelar en la nevera y a continuación freírlas, o se pueden freír directamente, todavía congeladas, pero en este caso tardaremos algo más

de tiempo puesto que al echarlas en la sartén, primero se descongelarán y luego se freirán.

También se pueden freír y congelar una vez fritas, algo que muchas personas ignoran. Para ello hay que freírlas bien para que no se bajen y queden espachurradas al enfriarse. Cuando ya están a temperatura ambiente, congelarlas como he explicado anteriormente, como si estuvieran sin freír, por el método de contacto o al descubierto, y cuando ya estén duras envasarlas en un buen recipiente hermético para que no se deformen. Al estar ya fritas la conservación es menos larga que cuando están crudas, porque a la larga podrían enranciarse. Para comerlas, descongelarlas a temperatura ambiente en muy pocos minutos y calentarlas con mucho cuidado en el microondas a una potencia de 400 o 500 vatios, o descongelarlas y calentarlas directamente en el microondas. No pasarse de tiempo porque se romperían y se resecarían. Si se hace correctamente están tan buenas como si se acabarían de freír.