



Croquetas



Croquetas de atún

3 patatas • 125 gr. de atún desmigado • 2 huevos • Zumo de 1 limón
 • 1 cucharada sopera de perejil • Sal • Pimienta • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

En un bol mezclar el atún, las patatas cocidas previamente, peladas y machacadas bien finas, 1 huevo batido, el perejil y el zumo de limón. Remover bien hasta formar una masa y moldear las croquetas que se irán pasando por el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para que no se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de bacalao

300 gr. de bacalao desalado • 1 cebolla • 1 pimiento verde • 1 pimiento rojo • 1 l. de leche • 150 gr. de mantequilla • 150 gr. de harina • 1 huevo
 • Pan rallado • Perejil picado • Sal • Aceite de oliva virgen

Cortar la cebolla y los pimientos a trozos muy finos, rehogar en un poco de aceite y cuando tomen color, añadir el bacalao desmigado, dejándolo cocer un par de minutos.

En un recipiente al fuego, poner la mantequilla; cuando se haya fundido, echar la harina y dejar que coja un ligero color tostado. En este momento, verter suavemente la leche caliente sin dejar de remover hasta que quede una masa fina y sin grumos.

Retirar del fuego y añadir el bacalao escurrido, mezclándolo bien, y el perejil. Tapar la masa con papel film para que no se forme una costra y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas y pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír en abundante aceite muy caliente.



Croquetas de champiñones

150 gr. de champiñones • 3 huevos • 40 gr. de mantequilla • 50 gr. de queso emmental • ¼ l. de leche • 80 gr. de harina • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

Limpia bien los champiñones con abundante agua fría y, una vez limpios, cortarlos a trozos pequeños.

En una sartén a fuego lento derretir la mantequilla y dos cucharadas de aceite. Cuando la mantequilla esté fundida, incorporar los champiñones y freírlos a fuego moderado durante 10 minutos.

Cuando estén hechos, retirar los champiñones de la sartén y reservarlos. Dejar enfriar el aceite y mezclar la harina con una varilla.

En un cazo calentar la leche y añadir el aceite que hemos reservado. Remover bien para evitar que se formen grumos. Añadir los champiñones y el queso rallado y sazonar. Mezclar bien. Tapar la masa con papel film para que no se forme una costra y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas y pasarlas por el huevo batido y el pan rallado. Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de espinacas

½ kg. de espinacas • 75 gr. de mantequilla • ½ l. de leche • 50 gr. de queso emmental • 1 huevo • Harina • Pimienta negra • Nuez moscada • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

Hervir las espinacas con abundante agua con sal. Cuando estén tiernas, retirar del fuego y escurrir.

En una sartén con un poco de aceite de oliva derretir la mantequilla, cuando dore incorporar un poco de harina y la leche y remover hasta que la harina quede diluida. Echar una pizca de sal, pimienta negra y nuez moscada. Dejar cocer unos segundos y añadir las espinacas. Dejar cocer durante 20 minutos sin dejar de remover. Transcurrido este tiempo, retirar del fuego y dejar que la masa se enfríe mezclada con el queso rallado. A continuación formar croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de huevo

5 huevos duros • 1 huevo • $\frac{3}{4}$ l. de leche • 150 gr. de harina • 50 gr. de mantequilla • Pan rallado • Nuez moscada • Pimienta blanca • Sal • Aceite de oliva virgen

En una sartén a fuego lento derretir la mantequilla, incorporar la harina y dejarla cocer. Cuando tome color agregar la leche muy caliente sin dejar de remover hasta formar una salsa espesa y sin grumos. Incorporar los huevos duros picados muy finos, sazonar con una pizca de sal, de pimienta y de nuez moscada y remover hasta que la masa esté muy espesa.

Tapar la masa con papel film para que no se haga costra, y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas que se irán pasando por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de jamón ibérico

100 gr. de jamón ibérico • 1 cebolla • 1 l. de leche • 1 huevo • 150 gr. de mantequilla • 150 gr. de harina • 2 yemas de huevo • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

Cortar la cebolla y el jamón a trozos muy finos. Rehogar la cebolla con la mantequilla y cuando haya sudado, añadir el jamón, dejándolo hasta que adquiera un poco de color.

A continuación, echar la harina y rehogarla para que tome un ligero color tostado. En este momento, echar la leche caliente suavemente, sin dejar de remover para que quede una masa fina y sin grumos. Salpimentarlo ligeramente teniendo en cuenta que el jamón es salado, y dejar que cueza a fuego suave unos minutos.

Retirar del fuego y añadir las yemas de huevo, moviéndolo enérgicamente. Tapar la masa con papel film para que no se haga costra, y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas que se irán pasando por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de marisco

- 250 gr. de gambas peladas • 1 l. de leche • 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina • 1 cebolla • 1 cucharada sopera de perejil picado
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate frito • Harina • Huevo batido
- Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

Rehogar la cebolla cortada fina con la mantequilla hasta que tome color. A continuación añadir la harina y dejar que se tueste. Añadir la salsa de tomate y verter poco a poco la leche caliente y mezclar bien. Cuando la masa esté cocida, sazonarla, retirarla del fuego y añadir las gambas en trocitos y el perejil.

Enfriar la masa y formar bolas pasándolas por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír las bolas en abundante aceite muy caliente, escurrirlas sobre papel absorbente y servir las muy calientes.



Croquetas de patata

- 750 gr. de patata • 50 gr. de queso parmesano • 1 huevo • Perejil
- 1 cucharada de café de salvia en polvo • 1 huevo • Harina para rebozar
- Sal • Pimienta • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

Limpiar las patatas y cocerlas en abundante agua con sal. Cuando estén tiernas, pelarlas y pasarlas por el pasapurés. Mezclarlas con el perejil picado fino, la salvia, el queso rallado y un huevo. Salpimentar.

Enfriar la masa y formar bolas pasándolas por el huevo batido y el pan rallado. Freír las bolas en abundante aceite muy caliente, escurrirlas sobre papel absorbente y servir las muy calientes.



Croquetas de pollo

250 gr. de pollo asado • 2 cebollas • 175 gr. de mantequilla • 175 gr. de harina • 1 l. de leche • 2 yemas de huevo • 1 huevo • Ralladura de ½ limón • Harina para rebozar • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

Cortar las cebollas y el pollo a trozos pequeños. En una sartén con un poco de aceite rehogar la cebolla con la mantequilla. Cuando esté blanda, incorporar el pollo y la harina y dejarlo hasta que tome un poco de color. Añadir poco a poco la leche caliente sin dejar de remover para evitar que se formen grumos. Cuando se haya incorporado toda la leche, añadir la ralladura del limón y dejar cocer un poco a fuego lento sin dejar de remover. Sazonar. Retirar del fuego e incorporar las yemas de huevo y mover enérgicamente con una cuchara de madera. Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de pollo y jamón

1 pechuga de pollo • 150 gr. de jamón serrano • 175 gr. de mantequilla • 175 gr. de harina • 1 l. de leche • ½ cebolla • 2 huevos • Pimienta negra • Sal • Aceite de oliva virgen

En una olla grande con abundante agua con sal cocer la pechuga, retirar del fuego, escurrirla y picarla a trozos pequeños. Reservar.

En una sartén con la mantequilla rehogar la cebolla picada fina, cuando dore incorporar el pollo y la harina y remover. Incorporar la leche poco a poco removiendo con una cuchara de madera para evitar que se formen grumos. Dejar cocer a fuego lento. Salpimentar e incorporar el jamón serrano cortado a trozos pequeños.

Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar las croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de queso cabrales con manzana caramelizada

150 gr. de queso cabrales • 1 cebolla • ½ l. de leche • 80 gr. de harina
 • 1 huevo • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen • 1 manzana
 • 4 cucharadas soperas de azúcar • 100 gr. de mantequilla

En un cazo a fuego lento mezclar bien la harina y 6 cucharadas soperas de aceite evitando que se formen grumos.

En un cazo calentar la leche, cuando comience a hervir, incorporar la mezcla, una pizca de sal y remover hasta formar una masa espesa y sin grumos. Cuando la harina esté cocida incorporar el queso cabrales y la cebolla picada fina. Mezclar bien.

Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar las croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír las croquetas en una sartén con abundante aceite muy caliente.

Pelar la manzana a láminas finas. En un cazo preparar el caramelo mezclando la mantequilla y el azúcar. Incorporar las manzanas y saltearlas durante un par de minutos. Dejar que enfríe.

Servir en una cuchara una base de manzana y una croqueta por encima.



Croquetas de queso y jamón

150 gr. de queso emmental rallado • 100 gr. de jamón • ½ l. de leche
 • 80 gr. de harina • 1 huevo • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

En un cazo a fuego lento mezclar bien la harina y 6 cucharadas soperas de aceite evitando que se formen grumos.

En un cazo calentar la leche, cuando comience a hervir, incorporar la mezcla, una pizca de sal y remover hasta formar una masa espesa y sin grumos. Cuando la harina esté cocida incorporar el queso rallado y el jamón cortado a dados pequeños. Mezclar bien.

Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar las croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de rape

200 gr. de rape • 1 cebolla • 2 dientes de ajo picados • 1 huevo
• ½ l. de leche • 75 gr. de mantequilla • 125 gr. de harina • Pan rallado
• Sal • Pimienta • Aceite de oliva virgen

Limpiar bien el rape y hervirlo en abundante agua con sal. Retirar del fuego, sacarle las espinas y la piel y desmigarlo. A continuación poner una sartén el ajo con el aceite de oliva y saltearlo. Reservar.

En una sartén a fuego lento derretir la mantequilla y freír la cebolla picada fina. Cuando dore, incorporar el rape, la harina y la leche caliente. Sazonar. Remover con una cuchara de madera. Añadir la pimienta y la sal y trabajarlo despacio cuando esté melosa. Retirar del fuego y cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, hacer las croquetas, pasarlas por el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



Croquetas de roquefort con dátiles

75 gr. de queso roquefort • 35 gr. de dátiles sin hueso • ½ l. de leche
• 6 cucharadas soperas de salsa bechamel • Pan rallado • 2 huevos
batidos • Aceite de oliva virgen

En un cazo hervir la leche y añadir el queso roquefort cortado a trozos pequeños. Añadir los dátiles a pedacitos. Batir todo. Mezclar la leche con los dátiles y el queso con la salsa bechamel hasta formar una masa cremosa. Dejar reposar en la nevera. Cuando esté fría, retirar de la nevera y trabajar la masa formando croquetas. Pasar por los huevos y después por el pan rallado y freírlas en una sartén con abundante aceite caliente. Retirar, escurrir con papel absorbente y servir.