

~ LES CROQUETES DE L'ALIMARA ~

Per a la massa:

·200gr farina fluixa
·150gr ceba brunoise
200gr mantega
1 litre llet sencera
200gr encenalls de pernil ibèric
(o pernil picat molt petit)
c/s sal
c/s pebre negre mòlta

Per a arrebossar:

300gr pa ratllat
10 ous sencers
250gr farina

Elaboració (recepta per a 52 unitats de 25gr aproximadament):

En una cassola farem el que s'anomena un Roux: desfem la mantega a foc suau i un cop fosa afegim la ceba picada i sofregim fins a confitar-la.

En aquest moment afegim la farina i remenem fins a tenir una pasta homògena i deixem coure uns 5 minuts més o bé fins que comenci a fer brumera.

Afegirem els encenalls de pernil i deixarem sofregir el conjunt durant un minut, per tal que el pernil deixi anar el seu greix, sempre a foc suau. Seguidament afegim la llet (a temperatura ambient) i remenem fins a integrar el roux a la llet.

En aquest moment hem de vigilar molt que no s'enganxi la massa de croquetes, que ha d'arribar a bullir durant uns 5 minuts per a coure bé el conjunt.

Posem tota la massa en un recipient engreixat amb oli o mantega i tapem amb paper film perquè no faci crosta la superfície, deixem que es refredi i guardem en nevera per a què es compacti la massa.

Un cop compactada la massa, fem boles d'uns 20-25 grams, passem per farina, ou i per últim pa ratllat.

Consell del xef: sempre fregir-les en abundant oli d'oliva i acabades de treure de la nevera.

Bon profit!

~LAS CROQUETAS DEL ALIMARA~

Para la masa:

- 200 g de harina fluida
- 150 gr de cebolla brunoise
- 200 g de mantequilla
- 1 litro de leche entera
- 200 g de virutas de jamón ibérico (o jamón picado muy pequeño)
- c/s sal y c/s pimienta negra molida

Para rebozar:

- 300 gr de pan rallado
- 10 huevos
- 250 gr de harina

Elaboración (receta para 52 unidades de 25gr aproximadamente):

En una cacerola haremos lo que se llama un Roux: derretimos la mantequilla a fuego lento y una vez derretida añadimos la cebolla picada y salteamos hasta que quede confitada. En este momento añadimos la harina y removemos hasta obtener una pasta homogénea y dejamos que se cocine durante unos 5 minutos más.

Añadiremos las virutas de jamón y dejaremos que todo se fría durante un minuto, para que el jamón suelte su grasa, siempre a fuego lento. A continuación, añadimos la leche (a temperatura ambiente) y removemos hasta que el roux se integre en la leche.

En este momento debemos tener mucho cuidado de que no se pegue la masa de la croqueta, que debe hervir durante unos 5 minutos para que se cocine bien.

Ponemos toda la masa en un recipiente untado con aceite o mantequilla y tapamos con film transparente para que en la superficie no se forme costra, dejamos enfriar y guardamos en el frigorífico para que la masa quede compactada.

Una vez compactada la masa, hacemos bolitas de unos 20-25 gramos, pasamos por harina, huevo y por último pan rallado.

Consejo del chef: fríelas siempre en abundante aceite de oliva y recién sacadas de la nevera.