

# CHEMA SOLER CROQUETAS GOURMET

Las más extraordinarias (y fáciles) recetas que puedas imaginar



LIBROS CÚPULA

CHEMA SOLER

**CROQUETAS**

**GOURMET**

Fotografías de Matías Pérez Llera

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Chema Soler, 2021  
© de las fotografías de interior y de cubierta: Matías Pérez Llera  
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño  
Diseño y maquetación: Mot

Primera edición: enero de 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021  
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)  
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.  
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula  
[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-480-2809-1  
Depósito legal: B. 17.492-2020

Impresor: Macrolibros  
Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.



TAPAS

COLD BEER HERE





CON RESERVA ADULTA

WINE

KEEP WINE COOL & OPEN

A



# ÍNDICE

---

**PRÓLOGO,  
POR RODRIGO DE LA CALLE**

11

**CHEMA SOLER**

15

**LA CROQUETA:  
HISTORIA Y CURIOSIDADES**

16

**RECETAS**

Croquetas de carne - 21  
Croquetas del mar - 55  
Croquetas *healthy* - *veggies* - 79  
Croquetas viajeras - 107  
Sabores de mi infancia - 139  
Croquetas dulces - 161

**TRUCOS Y SUGERENCIAS**

194

**ÍNDICES**

201



KEEP CALM AND WINE ON

ATELIER



**CUISINE CASPACHO**

BRUSQUETTES	8.95
CHICKEN	9.95
CHICKEN	10.95
CHICKEN	11.95
CHICKEN	12.95
CHICKEN	13.95
CHICKEN	14.95
CHICKEN	15.95
CHICKEN	16.95
CHICKEN	17.95
CHICKEN	18.95
CHICKEN	19.95
CHICKEN	20.95
CHICKEN	21.95
CHICKEN	22.95
CHICKEN	23.95
CHICKEN	24.95
CHICKEN	25.95
CHICKEN	26.95
CHICKEN	27.95
CHICKEN	28.95
CHICKEN	29.95
CHICKEN	30.95
CHICKEN	31.95
CHICKEN	32.95
CHICKEN	33.95
CHICKEN	34.95
CHICKEN	35.95
CHICKEN	36.95
CHICKEN	37.95
CHICKEN	38.95
CHICKEN	39.95
CHICKEN	40.95
CHICKEN	41.95
CHICKEN	42.95
CHICKEN	43.95
CHICKEN	44.95
CHICKEN	45.95
CHICKEN	46.95
CHICKEN	47.95
CHICKEN	48.95
CHICKEN	49.95
CHICKEN	50.95

**TAPAS**

BRUSQUETTES	8.95
CHICKEN	9.95
CHICKEN	10.95
CHICKEN	11.95
CHICKEN	12.95
CHICKEN	13.95
CHICKEN	14.95
CHICKEN	15.95
CHICKEN	16.95
CHICKEN	17.95
CHICKEN	18.95
CHICKEN	19.95
CHICKEN	20.95
CHICKEN	21.95
CHICKEN	22.95
CHICKEN	23.95
CHICKEN	24.95
CHICKEN	25.95
CHICKEN	26.95
CHICKEN	27.95
CHICKEN	28.95
CHICKEN	29.95
CHICKEN	30.95
CHICKEN	31.95
CHICKEN	32.95
CHICKEN	33.95
CHICKEN	34.95
CHICKEN	35.95
CHICKEN	36.95
CHICKEN	37.95
CHICKEN	38.95
CHICKEN	39.95
CHICKEN	40.95
CHICKEN	41.95
CHICKEN	42.95
CHICKEN	43.95
CHICKEN	44.95
CHICKEN	45.95
CHICKEN	46.95
CHICKEN	47.95
CHICKEN	48.95
CHICKEN	49.95
CHICKEN	50.95

*Good Fish*



GOOD FRIENDS  
GOOD WINE  
GOOD TIMES







# PRÓLOGO

La croqueta  
y el imaginario colectivo

En mis veinticinco años como cocinero dedicado a la hostelería y restauración siempre he procurado seguir mi propio camino y hacer algo con personalidad y que me hiciera feliz, y como cocinero lo que más me gusta de mi trabajo es comer.

Es gracias a mi amor por comer y por la comida por lo que, sin duda, soy cocinero, además de disfrutar haciendo felices a los demás cocinando para ellos. Siempre he creído que la mezcla de estas dos razones es lo que hace moverse a un cocinero. O al menos eso debería ser. ¿Acaso hay algo mejor que servir a los demás un plato de comida preparado con tus propias manos?

He viajado mucho estos últimos años, por muchos lugares del planeta, y he aprendido allá donde he ido de su gastronomía y de su forma de entender su cultura a través de sus platos y de su forma de comerlos, y mi reflexión sobre todo esto es que en España podemos estar bien orgullosos de nuestra cocina, ya que tiene tantas formas de entenderla como regiones hay en todo nuestro territorio.

Hay cocinas tradicionales de guisos, de asados, parrillas, salazones, encurtidos, cocinados en fuego, horno..., un sinfín de formas y maneras que compartimos con todas las cocinas, pero si hay algo que hace particular a la cocina española, sea del territorio que sea, son las tapas.

La tapa es un patrimonio de nuestra gastronomía y debemos tratarlo como tal. Y es de lo que más orgullosos debemos estar, pues ir de tapas, esta manera tan nuestra de comer y socializar, es lo que nos hace únicos, y es un modelo que atrae a todos a nivel internacional.

Hacemos tapas en cualquier local de hostelería de España, desde el bar de barrio que tiene raciones y tapas dispuestas por toda la barra hasta el restaurante más deslumbrante, que a base de pequeños bocados llamados tapas hacen minibocados de felicidad para todos.

No seré yo quien descubra esto a nadie, pero sí sé que mi tapa favorita es... ¡la croqueta! Y además me gustan todas y con todo tipo de relleno. Podría comer croquetas todos los días.

Raro es el restaurante, bar o cafetería de cualquier zona de España que no tenga en su carta o en su menú una croqueta de algún tipo o relleno, forma o sabor. Es un legado gastronómico que no podemos perder y que será difícil que se pierda porque son un éxito asegurado entre los comensales.



Aún recuerdo las croquetas que me hacían mis padres; me veo a mi hermano y a mí pegados a esa pequeña cocina Superser, de bombona de butano, viendo cómo pacientemente removían la bechamel con la cuchara de madera, de manera incansable. Se me hacía eterno el tiempo viendo cómo las hacían, pero cuando terminaban llegaba la recompensa, a mi hermano y a mí nos encantaba rebañar la cacerola de hierro esmaltado donde siempre hacían la masa de las croquetas con las sobras de cocido o con jamón, y ese toque final de nuez moscada... Creo que alguna de las riñas que recuerdo de pequeño con mi hermano era por quién relamía la cuchara. Qué recuerdos...

Esa noche sabía, pues, que cenábamos croquetas: festín asegurado, noche mágica en familia.

Pero lo más importante, y adonde quiero llegar con mi texto, es a la valentía de Chema al montar un negocio monotemático de croquetas, y encima conseguir que tenga éxito. No en vano ha escrito esta joya de libro, con todo su cariño y saber hacer, demostrando lo que se puede conseguir con algo tan nuestro como son las croquetas. En el imaginario colectivo de todos tenemos nuestra favorita, y Chema ha logrado con esta obra maestra que se tambalee la imaginación de todos y abrirnos un campo nuevo y genial donde parecía que ya estaba todo inventado alrededor de las croquetas. No en vano ha dedicado toda su carrera a dignificar y aplicar su desbordante creatividad a las tapas y en especial a las croquetas, algo aparentemente sencillo pero técnicamente muy difícil de ejecutar con éxito.

Cuando un cocinero se impone el reto de escribir un libro, tiene que hacerlo con la responsabilidad de que lo van a leer miles de personas y que van a tener una imagen nueva de algo que ya conocíamos, y compartir todo su conocimiento con nosotros es un lujo. Chema ha conseguido emocionarme con cada una de las recetas y vivencias que encontraréis en este libro, una obra que ha de estar sin dudarla en todas las estanterías de las casas en las que se cocine rico.

Rodrigo de la Calle

Octubre de 2020



# Croquetas de callos a la madrileña con hummus de chorizo

## INGREDIENTES

### Para la masa de croquetas de callos a la madrileña:

**450 g** de guiso de callos a la madrileña  
**120 g** de mantequilla  
**145 g** de harina  
**1 cs** de pimentón  
**2 cs** de salsa de tomate  
**800 ml** de leche desnatada  
**c/s** de salsa de chile  
**c/s** de sal

### Para el empanado:

**c/s** de harina  
**c/s** de huevo batido  
**c/s** de nachos picantes triturados

### Para la fritura:

**c/s** de aceite de oliva virgen extra

### Para el hummus de chorizo:

**200 g** de garbanzos cocidos  
**1** diente de ajo  
**60 g** de chorizo asado  
**1 cs** de pimentón de La Vera  
**25 g** de aceite de oliva  
**c/s** de caldo de pollo  
**c/s** de sal

### Para el emplatado:

**200 g** de guiso de callos a la madrileña  
**50 g** de garbanzos cocidos

Rindiendo un homenaje a la ciudad que me acogió y en la que he desarrollado gran parte de mi carrera profesional y toda mi pasión por el mundo «croquetil», nos lanzamos con una croqueta muy, muy madrileña.

## ELABORACIÓN

### Croquetas de callos a la madrileña:

Calentar el guiso de callos en una cazuela a fuego medio para separar los callos de la salsa. Reservar ambos por separado.

Calentar la mantequilla en otra cazuela a fuego lento hasta que se derrita e incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover. Añadir el pimentón y la salsa de tomate y sofreír 15 minutos.

Agregar la leche y la salsa de los callos poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento durante unos 20 minutos más hasta que la masa adquiera consistencia.

Añadir los callos cortados en dados pequeños y cocer otros 20 minutos sin dejar de remover.

Dar el punto de sal y de picante con la salsa de chile.

Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y los nachos picantes triturados.

Freírlas en abundante aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Hummus de chorizo:

Con la ayuda de una túrmix, triturar los garbanzos escurridos con el diente de ajo (pelado y sin el germen), el chorizo asado y el pimentón.

Añadir el aceite de oliva poco a poco para que se vaya emulsionando y agregar caldo de pollo hasta obtener la textura deseada.

Dar punto de sal y pasar el hummus por un colador de malla fina.

### Emplatado:

Disponer en una cazuelita un par de cucharadas de callos a la madrileña, unos garbanzos fritos y las croquetas. Terminar de decorar con el hummus de chorizo encima de cada croqueta.



# Croquetas de pato con salsa de foie

## INGREDIENTES

### Para el caldo de pato:

500 g de huesos de pato

### Para la masa de croquetas de pato:

300 g de muslos de pato confitados

110 g de mantequilla

180 g de cebolla

140 g de harina

500 ml de caldo de pato

650 ml de leche entera

1 cs de nuez moscada

1 cs de pimienta negra molida

100 ml de salsa de soja

### Para el empanado:

c/s de harina

c/s de huevo batido

c/s de pan rallado

### Para la fritura:

c/s de aceite de oliva virgen extra

### Para la salsa de foie:

200 g de hígado de pato o 1 bloc de foie

50 g de copos de puré de patata

150 ml de caldo de pollo

150 ml de nata para cocinar

1 cs de coñac

c/s de sal

c/s de pimienta negra

### Para el emplatado:

80 g de jamón de pato curado

## ELABORACIÓN

### Caldo de pato:

Poner los huesos de pato en una bandeja de hornear, precalentar el horno a 180 °C y tostar los huesos hasta que estén bien dorados.

Retirarlos del horno, pasarlos a una cazuela con agua fría a fuego alto y llevar a ebullición.

Cuando rompa el hervor, bajar el fuego al mínimo y dejar cocer durante 1 hora. Desespumar la superficie durante la cocción, si fuera necesario.

Colar el caldo, desgrasarlo y reservarlo.

### Croquetas de pato:

Desmigar los muslos de pato confitado y reservarlos.

Calentar la mantequilla en una cazuela a fuego lento hasta que se derrita y pochar la cebolla cortada en brunoise. Cuando empiece a tomar color, incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos.

Añadir el caldo de pato y la leche poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento durante 20 minutos más hasta que la masa adquiera consistencia.

Incorporar el pato confitado desmigado, añadir la nuez moscada y la pimienta negra molida y cocer otros 20 minutos sin dejar de remover.

Dar el punto de sal con la salsa de soja. Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el pan rallado.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Salsa de foie:

Poner todos los ingredientes en un cazo y cocer la mezcla a fuego lento durante unos 10 minutos sin dejar de remover con unas varillas.

Triturarla en un robot de cocina.

Rectificar de sal, si fuera necesario. Pasar la salsa por un colador y dejarla enfriar.

### Emplatado:

Dibujar una lágrima con la salsa de foie en la base del plato para poner por encima las croquetas de pato y terminar de decorar con una lámina de jamón de pato curado en cada una de ellas.



# Croquetas de morcilla con manzana

## INGREDIENTES

### Para la masa de croquetas de morcilla con manzana:

**100 g** de mantequilla  
**140 g** de harina  
**1 l** de leche entera  
**400 g** de morcilla de cebolla o de arroz (según el gusto)  
**150 g** de manzana Fuji  
**200 g** de manzana Golden  
**c/s** de salsa de soja  
**c/s** de pimienta negra molida

### Para el empanado:

**c/s** de harina  
**c/s** de huevo batido  
**c/s** de pan rallado  
**c/s** de semillas de sésamo

### Para la fritura:

**c/s** de aceite de oliva virgen extra

### Para el emplatado:

**120 g** de confitura de manzana  
**1** manzana

Estas croquetas están dedicadas a mi pueblo, Albaida, un pequeño municipio del interior de Valencia, donde nací y crecí rodeado de familia, amigos y mucho amor. Orgulloso de ser de pueblo, y sobre todo del mío, decidí sacar partido de un producto local que me parece sencillamente brutal: las morcillas de cebolla que se elaboran en las carnicerías del pueblo todavía de forma artesanal y con mucho mimo. He de decir que he probado muchas morcillas en mi vida, pero como las de mi Albaida ninguna. En honor a mi pueblo y a mi gente... ahí van estas croquetas de morcilla de mi tierra.

## ELABORACIÓN

Calentar la mantequilla en una cazuela a fuego lento hasta que se derrita, incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos.

Añadir la leche y la morcilla troceada poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento durante 10 minutos más hasta que la masa adquiera consistencia.

Con la ayuda de una túrmix, triturar la masa hasta obtener una textura fina y añadir la manzana Fuji pelada y troceada. Cocer otros 20 minutos sin dejar de remover.

Por último, agregar la manzana Golden pelada y cortada en dados pequeños para encontrar varias texturas de manzana dentro de la croqueta y dar punto final con la salsa de soja y la pimienta negra molida.

Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el pan rallado mezclado con las semillas de sésamo.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Emplatado:

Acompañar la croqueta con la confitura de manzana y unas láminas de manzana cortadas con un pelador de verduras.





# Croquetas de cordero con gorgonzola y piña

## INGREDIENTES

### Para el caldo de cordero:

1 kg de huesos de cordero

### Para la masa de croquetas de cordero con gorgonzola y piña:

400 g de chuletas de cordero (sin hueso)

100 g de mantequilla

100 g de cebolla

100 g de puerro

135 g de harina

500 ml de leche entera

500 ml de caldo de cordero

300 g de queso gorgonzola

c/s de sal

### Para el empanado:

c/s de harina

c/s de huevo batido

c/s de panko

### Para la fritura:

c/s de aceite de oliva virgen extra

### Para el emplatado:

200 g de piña

150 g de cebolla caramelizada

## ELABORACIÓN

### Caldo de cordero:

Poner los huesos de cordero en una bandeja de hornear y tostarlos en el horno precalentado a 180 °C, hasta que estén bien dorados.

Retirarlos del horno, pasarlos a una cazuela con agua fría a fuego alto y llevar a ebullición.

Cuando rompa el hervor, bajar el fuego al mínimo y cocerlos durante 1 hora. Desespumar la superficie durante la cocción, si fuera necesario.

Colar el caldo, desgrasarlo y reservarlo.

### Croquetas de cordero con gorgonzola y piña:

Salariar las chuletas de cordero y saltearlas en una sartén con un poco de aceite a fuego alto. Cortar la carne en dados pequeños y reservarla.

Calentar la mantequilla en una cazuela a fuego lento hasta que se derrita, añadir la cebolla y el puerro cortados muy finos y pocharlos hasta que empiecen a tomar color. Incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos.

Añadir la leche y el caldo de cordero poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento unos 30 minutos más hasta que la masa adquiera consistencia.

Agregar la carne de cordero reservada y el queso gorgonzola desmenuzado y cocer otros 15 minutos sin dejar de remover.

Rectificar de sal, si fuera necesario. Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el panko.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Emplatado:

Presentar las croquetas encima de una cucharada de cebolla caramelizada.

Marcar la piña a la plancha y cortarla en triángulos para terminar de decorar.



# Croquetas de cordero a la sidra, Cabrales y pimientos verdes

## INGREDIENTES

### Para el guiso de cordero:

**500 g** de pierna de cordero  
**100 g** de cebolla  
**2** dientes de ajo  
**400 ml** de sidra de manzana  
**120 g** de manzana verde  
**400 ml** de caldo de pollo  
**c/s** de sal  
**c/s** de aceite de oliva

### Para la masa de croquetas de cordero a la sidra y Cabrales:

**110 g** de mantequilla  
**140 g** de harina  
**500 ml** de caldo del guiso de cordero  
**500 ml** de leche entera  
**250 g** de queso Cabrales

### Para el empanado:

**c/s** de harina  
**c/s** de huevo batido  
**c/s** de panko

### Para la fritura:

**c/s** de aceite de oliva virgen extra

### Para el emplatado:

**150 g** de chutney de manzana  
(ver Croquetas de pollo al curry, pág. 110)  
**120 g** de pimiento verde asado

Como es sabido por todos, tenemos el privilegio de vivir en un país que es un paraíso gastronómico. Prueba de ello son los sabores asturianos, sabores intensos capaces de seducir hasta a los paladares más exigentes. Esta croqueta es un homenaje a Asturias y sus habitantes, una tierra que nos permite disfrutar de su tradición, sus hermosos paisajes y su maravillosa gastronomía.

## ELABORACIÓN

### Guiso de cordero:

Salmar la pierna de cordero y cortarla en dos o tres trozos.

Echar un poco de aceite de oliva en una cazuela grande y saltear la carne a fuego alto para sellarla.

Cuando esté la carne sellada por todas las caras, añadir la cebolla y el ajo picado y pocharlos hasta que empiecen a dorarse.

Subir de nuevo el fuego, incorporar la sidra y dejar que se reduzca unos 10 minutos. Añadir la manzana cortada en dados pequeños y el caldo de pollo, bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento hasta que el cordero esté en su punto. Retirar los trozos de carne de la cazuela, deshuesarlos y cortarlos en dados pequeños y reservarlos. Reservar aparte el caldo del guiso (con la manzana y la cebolla).

### Croquetas de cordero a la sidra y Cabrales:

En una cazuela calentar la mantequilla a fuego lento, incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos.

Agregar medio litro de caldo del guiso de cordero (con la manzana y la cebolla) y la leche poco a poco sin dejar de remover, y proseguir con la cocción a fuego lento durante unos 35 minutos hasta que la masa adquiera consistencia.

Añadir el queso Cabrales desmenuzado y la carne de cordero reservada y remover para que se integren bien.

Rectificar de sal, si fuera necesario. Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el panko.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Emplatado:

Acompañar las croquetas con el chutney de manzana en la base y terminar con los pimientos verdes asados cortados en tiras por encima de cada croqueta.

# Croquetas de pollo al chilindrón

## INGREDIENTES

### Para la masa de croquetas de pollo al chilindrón:

**400 g** de contramuslos de pollo sin hueso  
**120 g** de mantequilla  
**100 g** de cebolla  
**3** dientes de ajo  
**80 g** de zanahoria  
**100 g** de pimiento rojo  
**100 g** de pimiento verde  
**1 cc** de pimentón de La Vera  
**100 g** de salsa de tomate  
c/s de tomillo  
**155 g** de harina  
**100 g** de vino blanco  
**500 ml** de caldo de pollo  
**400 ml** de leche entera  
**250 g** de jamón serrano  
c/s de aceite de oliva  
c/s de sal

### Para el empanado:

c/s de harina  
c/s de huevo batido  
c/s de pan rallado

### Para la fritura:

c/s de aceite de oliva virgen extra

Una de las recetas más tradicionales de nuestra gastronomía y cuya leyenda cuenta que nació de un juego de cartas típico aragonés: el chilindrón.

Se dice que era un juego de naipes muy común en las tabernas de Teruel: el que ganaba la ronda decidía quién pagaba la comida.

El chilindrón es un guiso con tres ingredientes principales: tomate, cebolla y pimiento. Y, como gran aficionado a la historia de la gastronomía que soy y con toda la tradición e historia que esta receta tiene detrás, pensé: ¿por qué no convertir el guiso en croqueta?

## ELABORACIÓN

Salari los contramuslos de pollo y cortarlos en dados pequeños. Echar un poco de aceite en una cazuela grande y saltearlos a fuego alto. Reservarlos.

Calentar la mantequilla en otra cazuela a fuego lento e incorporar las verduras limpias y picadas por este orden: primero la cebolla, después los ajos y la zanahoria y, por último, los pimientos.

Cuando las verduras estén pochadas, agregar el pimentón, la salsa de tomate y el tomillo y sofreír unos minutos.

Incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocinar a fuego bajo unos 15 minutos.

Añadir el vino blanco y dejar que se evapore el alcohol. Echar el caldo de pollo y la leche poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento durante 15 minutos más hasta que la masa adquiera consistencia.

Agregar el pollo reservado y el jamón cortado también en dados pequeños poco a poco y cocer otros 15-20 minutos sin dejar de remover.

Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el pan rallado.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.



# Croquetas de picadillo sobre tostada de focaccia

## INGREDIENTES

### Para la masa de croquetas de picadillo:

400 g de picadillo de cerdo  
110 g de mantequilla + grasa del picadillo  
140 g de harina  
500 ml de leche desnatada  
500 ml de caldo de pollo  
c/s de salsa picante (opcional)  
c/s de sal

### Para el empanado:

c/s de harina  
c/s de huevo batido  
c/s de pan rallado fino

### Para la fritura:

c/s de aceite de oliva virgen extra

### Para el emplatado:

1 pan de focaccia grande

En esta ocasión, me propuse dar un paso más allá y experimentar el placer de disfrutar mis queridas croquetas de otra forma, al más puro bocata de embutido. Lo más divertido de degustar esta delicia es untarla en pan y... ¡para dentro!

## ELABORACIÓN

### Croquetas de picadillo:

Para desgrasar el picadillo, extenderlo en una bandeja de hornear y asarlo en el horno precalentado a 120 °C unos 15 minutos. Colarlo sobre un bol para separar la grasa de la carne. Reservar la carne.

Pesar la grasa obtenida y completar con mantequilla hasta alcanzar la cantidad indicada.

Calentar la grasa en una cazuela a fuego lento, incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos.

Agregar la leche desnatada con el caldo de pollo poco a poco sin dejar de remover y proseguir con la cocción a fuego lento durante 10 minutos más hasta que la masa adquiera consistencia.

Añadir el picadillo desgrasado, darle un toque de picante (opcional) y cocer otros 25 minutos sin dejar de remover.

Con la ayuda de una túrmix, triturar la masa y rectificar de sal, si fuera necesario. Echarla en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Hacer las croquetas alargadas y pasarlas por la harina, el huevo batido y el pan rallado fino.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Emplatado:

Cortar el pan de focaccia en rebanadas y tostarlas en el horno precalentado a 140 °C hasta que estén crujientes.

Poner la croqueta encima del pan de focaccia para poder extenderla sobre la misma.





# Croquetas de cocido madrileño sobre hummus picante y zanahoria crujiente

## INGREDIENTES

### Para el cocido madrileño:

200 g de gallina  
100 g de morcillo  
50 g de chorizo  
200 g de panceta  
200 g de huesos de jamón  
c/s de sal

### Para la masa de croquetas:

100 g de mantequilla  
125 g de harina  
500 ml de leche entera  
500 ml de caldo de cocido  
c/s de pimienta negra molida  
c/s de sal  
1 cs de vinagre de Módena  
100 g de salsa de soja

### Para el empanado:

c/s de harina  
c/s de huevo batido  
c/s de panko  
c/s de semillas de amapola

### Para la fritura:

c/s de aceite de oliva virgen extra

### Para el hummus picante:

200 g de garbanzos cocidos  
80 ml de nata para cocinar  
1 diente de ajo  
½ cs de comino  
2 cs de zumo de lima  
25 g de aceite de oliva virgen extra  
1 cs de pimienta blanca molida  
c/s de sal

### Para la zanahoria crujiente:

300 g de zanahoria  
c/s de aceite de oliva

Como buen valenciano, uno de mis platos favoritos siempre ha sido el «puchero», sobre todo el que hacía mi madre en pleno invierno... Hasta que llegué a Madrid y descubrí el cocido madrileño, que era como mi puchero, pero con un toque de sabor a jamón. Desde ese día, pasó a ser uno de mis platos preferidos para los fríos días invernales y, como no podía ser de otra manera, había que homenajearlo con una croqueta creativa.

## ELABORACIÓN

### Cocido madrileño:

Preparar un cocido con todas las carnes y dejarlo enfriar.

Retirar las carnes, desmigalarlas y picarlas fino. Reservarlas.

Colar el caldo y reservarlo aparte.

### Croquetas de cocido madrileño:

Calentar la mantequilla en una cazuela a fuego lento hasta que se derrita, incorporar poco a poco la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos.

Añadir la leche y el caldo de cocido poco a poco sin dejar de remover, y proseguir con la cocción a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que la masa adquiera consistencia.

Agregar la carne de cocido desmigada y cocer otros 20 minutos sin dejar de remover.

Añadir la salsa de soja, la cucharada de vinagre de Módena y salpimentar.

Echar la masa en una fuente y dejarla enfriar. Cubrir la superficie con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico unas 12 horas.

Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas y pasarlas por la harina, el huevo batido, el panko y las semillas de amapola.

Freírlas en aceite de oliva virgen extra a 190 °C, retirarlas de la freidora y dejarlas reposar sobre papel absorbente.

### Hummus picante:

Triturar los garbanzos escurridos con el diente de ajo (pelado y sin el germen), el comino y el zumo de lima, e ir añadiendo el aceite de oliva poco a poco para que se vaya emulsionando.

Agregar la nata hasta obtener la textura deseada.

Salpimentar y pasar la mezcla por un colador de malla fina.

### Zanahoria crujiente:

Con un pelador, cortar tiras finas de zanahoria.

Freírlas en aceite de oliva a 165 °C hasta que estén crujientes.

### Emplatado:

Presentar la croqueta encima de una línea de hummus y una punta por encima para que se pegue la zanahoria crujiente. Se puede terminar de decorar con unos garbanzos fritos.