



Croquetas de chipirÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Llevaba tiempo detráis de una receta de croquetas de calamar o chipirÃ³n que me convenciese y creo que he dado con ella. Lo mÃ¡s costoso de hacer croquetas es que la masa quede melosa y sobre todo sin grumos. En Ã©ste caso ha quedado asÃ­, pero la verdad es que el aspecto (al ser negra) no es muy apetecible, aunque de sabor estÃ¡ exquisita.

Ingredientes: (Para 53 unidades dependiendo de su tamaÃ±o).

- 1 calamar mediano.
- 2 ajos medianos.
- 1 cebolla grande.
- 1/2 pimiento verde grande.
- 2 sobres de tinta de calamar. O la tinta fresca del calamar, aunque será poca.
- 125 gr de salsa de tomate. Si es casera mejor.
- Sal, pimienta.
- Huevos, pan rallado y abundante aceite para rebozar las croquetas.

Para la besamel.

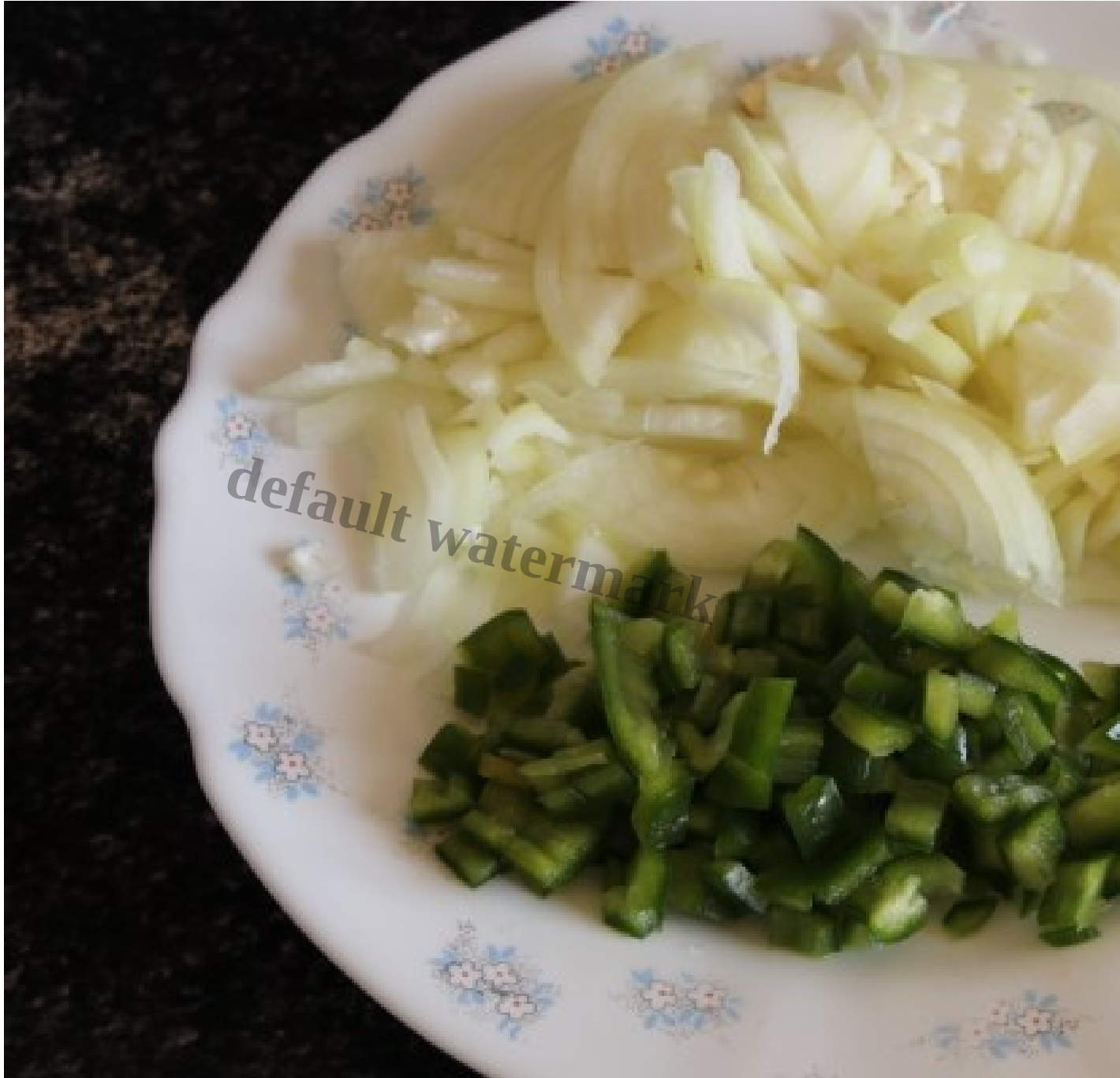
- 4-5 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 200 gr de harina.
- 600 ml de leche.
- Mantequilla para pincelar la superficie.

default watermark

Preparación.

Limpiamos el calamar (no hace falta quitarle la piel), salpimentamos y reservamos.

Pelamos la cebolla y los ajos, limpiamos el pimiento picamos finamente todo y reservamos.



En una olla rápida vertemos un chorro de aceite, llevamos al fuego y echamos las verduras picaditas, dejamos que se rehoguen hasta que estén blandas. Añadimos la salsa de tomate y la tinta del calamar. Mezclamos, que se fundan bien los ingredientes.





Echamos el calamar entero, con las aletas y los tentáculos, removemos, cerramos la olla y cuando empiece el vapor dejaremos cocer unos 8-10 minutos.



Dejamos enfriar y cuando se pueda abrimos la olla, retiramos el calamar, lo escurrimos bien y reservamos. Trituramos la salsa con una batidora y reservamos.

De la besamel.

Troceamos **muy finamente** el calamar, las aletas y los tentáculos, reservamos.

En una cazuela amplia vertemos las cucharadas de aceite, dejamos que se caliente a fuego medio-bajo y añadimos la harina, removemos bien para que se cueza (con el fin de que las croquetas no sepan a harina), coger un aspecto arenoso. Añadimos la leche **a poquitos**, seguimos removiendo

con una espátula, **con energía**, para que no se formen grumos, seguimos añadiendo leche y continuamos el proceso hasta que añadamos toda la leche. Seguimos mezclando enérgicamente (este proceso es un poco cansado y acaba doliendo el brazo, pero todo sea por nuestras croquetas).

-





Incorporamos la salsa de tinta, seguimos removiendo, que se mezcle todo bien (ya el aspecto no es muy apetitoso).



Y por Æltimo echamos el calamar picadito. Con el fuego suave, dejamos cocer unos 8-10 minutos sin dejar de remover, debe quedar una masa melosa y brillante. Rectificamos de sal, retiramos del fuego y vertemos en una bandeja amplia, con el fin de que la capa de masa sea fina y se enfrÆe rÆpido. Pasamos un poco de mantequilla por la superficie para que no se haga costra y a reposar hasta formar las croquetas.



Para formar las croquetas.

Una vez fría la besamel pasamos a formar nuestras croquetas (que por cierto las he hecho cuadradas, para darles un toque distinto). Cortamos las porciones del tamaño deseado, las moldeamos un poco, pasamos por el huevo y el pan rallado.



Y las llevamos a una sartÃ©n con abundante aceite muy caliente, las freÃamos hasta que se doren, **no las dejaremos mucho tiempo en el aceite caliente porque acaban reventando.**

Las colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite yâ?!





Â¡Buen provecho! ValiÃ³ la pena trabajar un poco.



Consejo: Se puede hacer la masa la vÃspera incluso un par de dÃas antes de formar las croquetas, una vez frÃa la tapamos con film transparente, que toque la superficie y la metemos en la nevera.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

mayo 27, 2019

Autor

admin

default watermark