Croquetas de pollo cremosas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ada



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Añade la leche caliente y tardarás mucho menos en hacer la bechamel.

Descripción:

eliciosas, suaves y cremosas. Como a mí me gustan. Porque soy una friki de las croquetas. Es que veo una y me lanzo a por ella, aunque he de reconocer que me llevo más chascos que alegrías. ¿Pero qué pasa en este país que en muchos sitios sirven croquetas que parecen engrudo? Vamos, que las tiras al suelo y rebotan... Por lo que veo, la bechamel sigue siendo una asignatura pendiente aún para muchas personas, pero me da igual, creo que debería existir una ley que prohibiera la venta de croquetas que no fueran deliciosas, suaves y cremosas. Porque si te venden una croqueta que rebota, cuando te la metes en la boca te quedas con la cara de un niño al que se le ha explotado un globo: con la boca abierta, ojos saltones, el estupor recorriendo cada vértebra de tu columna, y esa masa grumosa palpitando sobre tu lengua, que no sabe si impulsarla hacia atrás para que te la tragues sin salivar siquiera, o si expulsarla hacia adelante para sacarla fuera de ti, Satanás. Si aún no dominas el arte d

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g de de pollo picado sobrante del cocido
- 50 g de de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de de mantequilla
- 150 g de de harina
- 1,5 l de de leche entera o semi
- 1/2 de cebolla
- sal
- nuez moscada rallada
- pimienta negra molida
- 2 huevos tamaño L
- pan rallado fino
- aceite de oliva para freír

Preparación:

Paso 1

Pica la cebolla muy muy fina. Pica el pollo (si tienes Thermomix, 5 segundos a velocidad 5) muy menudo. Calienta la leche. En una sartén alta o cazuela antiadherente de unos 32 cm de diámetro, pon la mantequilla, y cuando esté casi derretida añade el aceite. Añade enseguida la cebolla (no queremos que se queme la grasa) y deja que poche a fuego medio-bajo sin que llegue a dorarse. Cuando esté bien blanda, y con el fuego más o menos al 4, añade la harina, y remueve bien dando alegría a tu cuerpo macarena, pues hay que mezclar rápidamente la grasa con la harina y no permitir que se queme. Debe quedar una masa para nada líquida, sino todo lo contrario, es más bien seca y sólida, que al remover se separa en migas pastosas, pero se tiene que apreciar un poco el brillo del aceite. Si está demasiado fluida (se desparrama al darle vueltas) hay que añadir un poquito de harina (entre 10 y 20 gr). Esto es lo que se llama roux, y servirá para espesar la bechamel. Recuerda que hay que hacerlo a fuego lento, porque hay que cocinar la harina y no queremos quemarla: ¿????? Pues sí, la harina tiene que cocer en toda esa grasita lenta y sosegadamente, para que las croquetas sean deliciosas y cremosas, y no sepan a engrudo. ¿Y cuánto tiempo estamos dándole a la manivela? Pues unos cinco minutos aproximadamente, mientras te entretienes con algún reality de cambio radical de sexo que pongan en Divinity (si tienes tele en la cocina),o con el Josemi Rodríguez Sieiro en la radio explicando la aberración que supone no echar los pantalones a lavar tras usarlos una sola vez. Vamos, que mejor te busques un entretenimiento, porque desde ahora la cosa va de dar vueltas sin parar. Verás que el roux va cogiendo poco a poco un tono dorado, como de color vainilla. Ha llegado el momento de empezar a añadir la leche. Y escucha este consejo, pues es el más importante que te voy a dar en esta receta: Si quieres que no se te forme ni un solo grumo en la bechamel, tienes que echar la leche muy poco a poco. Y cuando digo poco, hablo de la cantidad que cabe en una tacita de café moka, al menos al principio. Echa un chorrito de leche y remueve bien para que la masa la abduzca. Otro chorrito, y nueva abducción. Así poco a poco. Verás que la masa, aún sólida, va engordando y haciéndose más jugosa. Pasarás de tener una masa casi seca y que se desmiga, a tener otra más jugosa y que absorbe lo que le echen. Pues vas por bien camino. Sigue añadiendo la leche muy poco a poco: chorrito, remueve hasta integrar totalmente; chorrito, remueve; chorrito, remueve... No quieras hacerlo rápido y vayas echando la leche con la mano izquierda y removiendo con la derecha. La bechamel es una salsa que lleva su tiempo, y desde que empiezas a añadir la leche hasta que la salsa esté hecha, van a pasar al menos quince minutos (nunca más de media hora), dependiendo del tamaño de la cazuela y de la velocidad de tu manubrio. Cuando la masa ya está suficientemente hidratada y ya es más líquida que sólida, subimos el fuego al 6 ó al 7 para no eternizarnos. Y ya podemos echar chorritos más grandes, pero sin emocionarte, no la vayamos a fastidiar al final. Tendremos entonces una salsa cremosa, a la que no paramos de dar vueltas, rebañando bien el fondo y los laterales de la cazuela para que no se quede nada pegado y se queme, que empezará a burbujear con el calor. Si no burbujea nada, dale un poco de caña al fuego, pues tiene que cocer. Llega el momento de añadir la sal (poco a poco, que después de todo el trabajo, si nos pasamos ahora menuda faena) y un poco de pimienta. Ve probando mientras sigues removiendo, y cuando tenga un puntito sabroso,

sin llegar a salado, añade la nuez moscada. Y si me preguntas cuánta, yo te digo: a ojo. Porque esto es algo que hacemos a ojo. Vamos a ver, yo destapo el bote y hago dos fús, fús (tú me entiendes). Remuevo bien y pruebo. Y esto es como la sal, hay que ir probando poco a poco hasta llegar al nivel de sal y de nuez moscada que queremos. Y con la nuez mejor quedarse un pelín cortos, pues luego, una vez hecha la croqueta, se nota más. Bien, tenemos la salsa borboteando suavemente y ya hemos conseguido el punto de sal y de nuez moscada. Pues sólo falta añadir el pollo (o el jamón, o el ingrediente que nos guste). Remueve bien y déjalo cocer un par de minutos. Vuelve a probar la bechamel, y si todo está rico de sabor, y la salsa está lista, ha llegado el momento de verter todo en una fuente de pyrex o en cualquier recipiente poco profundo, y dejar enfriar. Cuando casi esté fría, cubrir con film y meter en la nevera para que se solidifique y poder formar las croquetas. El film es importante, porque evitará que se forme una costra dura en la bechamel.

Paso 2

¿Cómo sabemos cuándo está hecha la bechamel? Cuando al dar vueltas con la cuchara, raspando el fondo de la cazuela, se queda tras ella una estela en la que se ve dicho fondo. Esto significa que ya ha alcanzado el punto de densidad adecuado. Cómo formar tus deliciosas y cremosas croquetas de pollo: Varias horas más tarde, o mejor al día siguiente, sacamos la fuente de la nevera, y disponemos junto a ella un plato con los dos huevos batidos, y otro con abundante pan rallado. Para poder formar las croquetas con facilidad, la masa tiene que estar bien fría, así que sácala de la nevera sólo cuando vayas a formar. Nos mojamos bien las manos, y sin secarlas, vamos cogiendo porciones de masa y formando bolas redondas o algo alargadas, dando vueltas a la masa entre las dos manos, como si hicieras una albóndiga, y sin recrearnos más de la cuenta, para que no se pongan pegajosas. Procura cerrar las grietas que se formen, o la croqueta se romperá al freír. Tendrás que lavarte las manos cada cuatro o cinco croquetas, para evitar que se te empiecen a pegar. Cuando las tengamos formadas, las pasamos por huevo batido, y después por pan rallado, tratando de no toquetearlas demasiado para no hacerles abolladuras. Y tras eso, sólo queda freírlas en abundante aceite caliente pero no hirviendo, sin llenar la sartén de croquetas, dejando que tengan algo de espacio para moverse, y sacarlas cuando veamos que están doraditas por todas partes. Una buena ensalada o un plato de patatas fritas, y a disfrutar de la vida.