Reto El Asalta Blogs. Croquetas de Sobrasada de Anna Barri.

A puntito de llegar Halloween, una marea naranja invade nuestros alrededores, quizás porque es el color de la mayoría de los frutos de otoño y porque las calabazas se convierten en protagonistas indiscutibles en mercados y cocinas.

Pero yo, Anna Barri, que además estoy casada con un «Orange» (léase holandés) y todo lo anaranjado me chifla, en cuanto vi esas croquetas de sobrasada mallorquina supe que serían para mi.

Y me las llevé por la cara, con mi antifaz de vampiro sin pasar cerca de los ajos para evitar cualquier sarpullido menor.

Feliiiizzz!!!! como una perdiz!!! queridos seguidores, el blog de Anna Gastroadikta es realmente espectacular. No dejéis de visitarlo. Yo de momento me voy satisfecha con mi precioso botín pero volveré!!!

«Croquetas de Sobrasada»

Ingredientes (para unas 30 Croquetas):

Para la masa:

– 200 g de Sobrasada.
– 150 g de Harina de Trigo.
– 150 g de Mantequilla.
– 150 g de Queso Cremoso en Lonchas (en la receta original estaba hecho con queso semicurado rallado).
– 800 ml de Leche Entera.
– Una pizca de Pimienta Blanca Molida.

Para el rebozado y frito:

– Harina.
– Pan Rallado.
– 1 Huevo.
– Una Cucharada de Salsa de Soja.
– Una cucharada de Leche.
– Aceite de Girasol.

Ponemos a calentar la leche con el queso para que se disuelva en la misma y la retiraremos del fuego en cuanto empiece a hervir. En una cazuela amplia o sartén antiadherente, ponemos la mantequilla a fuego medio y cuando esté derretida y sin que tome color, le añadimos la harina y removemos sin parar hasta integrar bien los dos ingredientes cocinando durante unos 3 minutos, hasta que tenga un punto dorado. En ese momento comenzamos a incorporar la leche con el queso fundido poco a poco y sin dejar de remover para evitar que se formen grumos. Cuando la masa esté compacta pero flexible, agregar la sobrasada en porciones pequeñas e ir removiendo la masa hasta integrarla completamente cocinándola hasta que esta se desenganche de las paredes siendo éste el indicador de que la harina está perféctamente cocida.

Poner la masa en un recipiente de cristal plano y cubrir con papel film por contacto, para que no se haga una costra. Dejar enfriar a temperatura ambiente y una vez frío introducir en la nevera.

Moldeado de las croquetas:

Cortar la masa en porciones pequeñas y con la ayuda de la mano darles forma redonda. Pasar primero por harina, después por huevo batido con la cucharada de leche y la de salsa de soja y rebozar en el pan rallado. Reservar.

Fritura:

Para freír las croquetas, lo mejor es utilizar una buena cantidad de aceite, ya que si no cubre bien se quemarán por algunos lados. Ir friendo por tandas para que la temperatura del aceite no baje y cuando estén doradas, colocar encima de un papel absorbente para que absorban el aceite.

Servir calentitas sobre unos canónigos o lo que más os apetezca y a disfrutarlas!!!!

Anna Barri, ha sido un placer, robarte y conocer tu blog que es una pasada.

Un beso y disculpa o……. no, mejor no, porque no estoy arrepentida!!!!Hahahahaahhahaahah!!!

Mata-Hari...ná
para Ya se lo que quiero

Croquetas de Sobrasada