

Croquetas siderales: 10 recetas creativas y sorprendentes

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Croquetas de gamba al ajiillo

Para 4 personas:

Para la base:

- 400 grs. de gamba fresca pequeña de playa
- 480 grs. de leche - 80 grs. de harina
- 120 grs. de aceite de oliva Virgen
- 40 grs. de ajo laminado
- 10 grs. de brandy
- 20 grs. de perejil fresco picado
- 1 guindilla seca (cayena) -
- Sal y pimienta negra

Para rebozar:

- 200grs. de pan rallado
- 5 grs. de ajo molido seco
- 3 grs. de perejil seco
- 2 huevos

Croquetas de conejo con samfaina

- 2 conejos
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 50 grs. de avellanas

- 2 ajos secos
- Perejil
- Pan seco
- 3 huevos
- Pasta kataifi
- 300 grs. de harina
- 150 grs. de mantequilla
- Leche - Pan rallado

Para la samfaina:

- 2 cebollas
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- Pimiento rojo
- Una pizca de azúcar
- 30 grs. de tomate concentrado
- Aceite de oliva

Croquetas de rape con salsa tártara

- 200 g de cebollas [ciselé](#)
- 200 g de rape fresco
- 20 g aceite
- 10 g de mantequilla
- 60 grs. de harina
- 1/4 l de leche
- Huevo
- Pan rallado o panko
- Sal, pimienta, nuez moscada y laurel

Croquetas de morcilla

- 500 grs. de morcilla de arroz de Burgos
- 500 grs. de cebolla picada fina
- 250 grs. de mantequilla
- 280 grs. de harina
- 2 l. de leche
- Aceite de oliva

- Harina
- Huevo
- Pan rallado
- Sal y pimienta

Croquetas de carne a la brasa

- 200 grs. de puntas de solomillo de ternera
- 200 grs. de pollo
- 100 grs. de morcilla
- 1 cebolla grande
- 2 huevos (uno para la bechamel y el otro para el rebozado)
- Pan rallado
- Aceite de oliva para freír

Para la bechamel:

- 100 grs. de harina
- 500 ml. de leche
- Un poco de nuez moscada
- Un pellizco de sal y pimienta

Croquetas de carrilleras con queso roquefort

Para el relleno

- 800 grs. De carrilleras cocidas
- 100 grs. de cebolla frita tostada
- 100 grs. de queso roquefort

Para la masa de croquetas

- 1 l de fondo oscuro de cerdo
- 150 grs. de harina de trigo
- 150 grs. de mantequilla

Mimetismos, ¿trufas o croquetas?

- Mantequilla
- Harina
- Leche
- Sal y pimienta

- Huevo
- Pan rallado
- Trufa fresca
- Polvo de trompeta de la muerte

Croquetas de almejas con un toque picante

- 10 almejas grandes
- Harina para rebozar
- Pan rallado
- 2 huevos batidos
- Aceite para freír
- 80 grs. de harina
- 50 grs. de mantequilla
- 500 ml. de leche
- El agua de las almejas
- Sal y pimienta
- Tomate, cebolla y guindilla

Croquetas tigresas (mejillones)

- 400 grs. de mejillones
- 8 grs. de jengibre
- 100 grs. de pimientos del piquillo [*brunoise*](#)
- 1 cebolla grande
- 6 cl. de Brandy
- 300 grs. de mantequilla
- 300 grs. de harina
- 1,6 l. de leche
- 35 grs. de sal
- 40 cl. de nata
- 3 grs. de pimienta negra
- 100 grs. de harina
- 4-5 huevos (para el rebozado)
- 700 grs. de panko

Creoqueta (Croqueta de chocolate a la taza y trufa)

Para 12 croquetas:

- 100 grs. de chocolate a la piedra CREO
- 50 grs. de mantequilla
- 100 grs. de leche
- 3 grs. de trufa (*tuber melanosporum*)
- 1 huevo
- 150 grs. de galleta sin gluten
- Aceite oliva para freír
- 2 naranjas del tipo sucreña
- Una pizca de sal

/ Preparación