

7 errores comunes que se cometen a la hora de hacer croquetas

No calcular bien los ingredientes para la bechamel, optar por rellenos de poca calidad o no dejar reposar la masa al menos 12 horas, algunos de los fallos más comunes al preparar croquetas, según Oído Cocina Gourmet

Si hay un plato que nunca pasa de moda y no deja de reinventarse en la cocina española, es el de las croquetas. Sin embargo, pese a sus más de dos siglos de historia, son muchas las personas que no consiguen dominar esta receta. Para que no se rindan, desde Oído Cocina Gourmet -el principal distribuidor y proveedor de croquetas gourmet a particulares y al sector Horeca de Madrid- ha elaborado un listado con los errores más comunes a evitar a la hora de elaborar croquetas. Manos a la masa.

Sin una buena base, no se conseguirá. Preparar una buena bechamel es clave para conseguir unas croquetas de infarto. Para ello, la masa debe ser cremosa. Ni muy líquida, ni demasiado consistente. ¿Cómo conseguirlo? Marcarse un 50-50-400, es decir, 50 gramos de harina, 50gr de mantequilla y 400ml de leche. Y lo más importante, no dejar de remover.

No restarle importancia al relleno. La elección de los ingredientes también es crucial. Cristina Comenge, cofundadora de Oído Cocina Gourmet, asegura que “la calidad de los productos que se utilizan para elaborar croquetas no debería pasar a segundo plano. Es importante que cuando se coma una croqueta se sepa inmediatamente de qué están rellenas y para ello es muy importante poner una buena cantidad del ingrediente en cuestión”. Aunque el rey indiscutible es el jamón, por qué no arriesgar un poco. En la variedad está el gusto.

Nada de arte abstracto: el tamaño y la forma sí importan. Es importante que las croquetas sean lo más similares posible, no solo porque un plato entre primero por los ojos, sino porque así el tiempo de cocinado será el mismo. Un buen truco para conseguir darles forma a tus croquetas, y que salgan iguales, es utilizar una manga pastelera o dos cucharas.

Prepararlas y cocinarlas el mismo día no es buena idea. Las prisas no son buenas compañeras en la cocina y menos cuando se trata de croquetas. Por ello, si apetecen croquetas el sábado habría que empezar a elaborarlas el viernes. Una vez la masa se haya enfriado y hayas dado forma a las croquetas, lo ideal es dejarlas reposar al menos 12 horas en el frigorífico.

Se acabó abusar del empanado. No hace falta enfundar las croquetas en pan rallado, una capa será suficiente. Si lo que se quiere es que la croqueta sea realmente crujiente desde Oído Cocina Gourmet recomiendan el uso de Panko, una especie de pan rallado japonés de escama un poquito más gruesa que el pan rallado tradicional, pero que absorbe mucho menos aceite. ¿Se puede pedir más?

Cualquier aceite no sirve. Optar por un buen aceite es tan importante como los ingredientes del relleno. Aunque no solo hay que revisar que sea de calidad. Existen aceites muy buenos, pero no tienen por qué ser los ideales para freír croquetas. La elección de un aceite de oliva suave es la mejor opción puesto que no aporta sabor.

Ojo a la temperatura. La fritura parece fácil, pero no lo es. Se necesita cantidad, unos tres dedos para que no haya que dar vuelta a las croquetas y se cocinen de manera homogénea. La temperatura ideal del aceite es 180°C, para poder mantenerla y que no baje de golpe, lo recomendable es introducirlas en tandas de 8-10 croquetas. Poner demasiada cantidad de croquetas al mismo tiempo hace que el aceite pierda temperatura y se cuezan.

Estos trucos y muchos consejos más, se actualizan de forma constante en su nueva web. En ella se pueden encontrar recetas de todo tipo elaboradas por su chef y cofundadora, Cristina Comenge.

Datos de contacto:

Redacción
648183184

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Mujer](#) [Hombre](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Gran consumo y distribución](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>