

## **Oído Cocina Gourmet realiza un viaje gastronómico para conocer las croquetas que enamoran en cada Comunidad**

### **Croquetas de almagrote, gachas, ternasco, paella o txangurro son algunas de las variedades más exquisitas del recetario español**

Es una realidad. En España cualquier ocasión es buena para sentarse alrededor de una mesa y disfrutar de una buena comida. Y San Valentín no iba a ser una excepción. El 14 de febrero es el Día Internacional del Amor y una excusa más para reservar en el mejor restaurante de la ciudad. De hecho, el pasado San Valentín, el gasto en hostelería supuso el 61% de las transacciones relacionadas con este día, como refleja un informe de Mastercard Love Index. Esto no es de extrañar y el refranero español lo deja claro: ¡se conquista con el estómago! Y qué mejor forma que hacerlo con croquetas.

Hablar de la gastronomía española en su conjunto es complicado. El clima, la historia y las diferentes costumbres culinarias dentro del país han hecho que el recetario español sea la suma de muchas comidas típicas regionales, haciéndolo aún más extenso. Pero hay un factor común: ¡a los españoles les encantan las croquetas! Por eso, Oído Cocina Gourmet -el principal distribuidor y proveedor de croquetas gourmet a particulares y al sector Horeca de Madrid- ha realizado un viaje gastronómico por cada una de las Comunidades Autónomas para descubrir con qué croqueta enamorar en cada una de ellas. ¡Qué nadie se ofenda! Van por orden alfabético porque por ricas no se podíia elegir.

- Croquetas de camarones. Cuando se escucha Andalucía, la cabeza se inunda de imágenes de la Feria, “rebujito”, trajes de flamenca, “pescaíto”, guisos, aceite de oliva y camarones. Con un buen sofrito de cebolla, ajo y perejil, harán que cualquier andaluz se derrita de amor.

- Croquetas de ternasco. ¿Quién quiere conquistar Aragón? La carne de codero joven denominada Ternasco, es una de las más representativas de la cocina aragonesa. Son perfectas para aquellos que no tienen demasiado tiempo para pasar por la cocina, ya que solo necesitan 20 minutos para conseguir unas croquetas muy sabrosas: tiernas por dentro y crujientes por fuera.

- Croquetas de cabrales. ¡Puxa Asturias! El cabrales es un tipo de queso azul que se madura en las cuevas naturales de los Picos de Europa, donde la temperatura oscila entre 8 y 12 °C con una humedad relativa del 90%. Unas croquetas sabrosas capaces de conquistar a los homes y les muyeres de Asturias.

- Croquetas de sobrasada. Y en Baleares, la sobrasada. Un embutido rico y cremoso que hace que la bechamel quede sin tropezones consiguiendo que el sabor esté uniformemente distribuido.. En Formentera se dice que no hay verano sin beso, pero lo que está claro es que... ¡no hay beso sin croquetas de sobrasada!

- Croquetas de almagrote. Canariones, Chicharreros, Palmeros, Conejeros... se aterriza en Canarias para conocer una de las recetas más típicas y que hará que cualquier canario se enamore: las croquetas de almagrote. Se preparan con queso viejo canario y mojo rojo. Cualquiera cogería el primer vuelo disponible por comer una.

- Croquetas de gachas. Castilla La Mancha se conoce como "tierra sin agua". Quizás es verdad, pero las croquetas de gachas manchegas provocan que se haga la boca agua. Solo es necesario harina de almortas, chorizo y panceta para conquistar las cinco provincias.

- Croquetas de morcilla. Visitar Castilla y León y no comprar una morcilla de Burgos, es desperdiciar la oportunidad perfecta para preparar una de las mejores croquetas del repertorio español. El menú para conquistar a cualquier castellano y leonés es sencillo: ¡croquetas de morcilla!

- Croquetas de calamar. Bañada por el Mar Cantábrico y sitio de veraneo para los amantes de la tranquilidad y de llevar chaqueta en agosto, se llega a Cantabria. Cualquier cántabro que se precie se moriría por volver a la "tierruca" y comerse unas buenas croquetas de calamares en su tinta.

- Croquetas de butifarra. Misión: enamorar con teus croquetes. Llegar a Catalunya para coger un poco de butifarra, trocearla y hacer unas deliciosas croquetas capaces de conquistar el corazón de cualquier catalán.

- Croquetas de jamón. Reinas indiscutibles del recetario español y favoritas indestronables, pero si el jamón es de Extremadura, ¡mejor que mejor! Directamente de La Dehesa, se convierte en el ingrediente perfecto de cualquier croqueta.

- Croquetas de pulpo. Á Feira, a la plancha, en empanadas y ¡en croquetas! Siempre con Albariño y en Galicia. Si el reto es conquistar a un galleguño o una galleguiña, el pulpo fresco y la cocción al punto.

- Croquetas de chorizo. Con Indicación Geográfica Protegida, el chorizo de La Rioja se puede consumir de tantas maneras como se quiera, pero si es en croquetas, ¡mucho mejor! La bechamel queda con un punto rojizo irresistible.

- Croquetas de cocido madrileño. Los chulapos están orgullosos de Madrid y de su cocido. Serás un afortunado si consigues tupper de la abuela con el cocido que preparó en la última comida familiar, porque con estas croquetas podrás conquistar hasta al paladar más exquisito.

- Croquetas de habas. Hablar de croquetas de habas no es ninguna tontería, Este plato típico de Murcia es un bocado de tradición huertana lleno de cariño.

- Croquetas de bacalao. ¿Ha sobrado relleno de los pimientos? Este clásico de Navarra puede ser el

gran protagonista de unas croquetas de ensueño. "A Pamplona hemos de ir... ¡a comer croquetas!"

- Croquetas de txangurro. Sin duda, el País Vasco es un referente gastronómico. Conocido en el resto de España como centollo, este rico marisco es el ingrediente perfecto para unas croquetas. Si se domina la pelota vasca, se lleva "txapela" y se sabe preparar un buen "kalimotxo", no harán falta ocho apellidos vascos para que surja el amor.

- Croquetas de paella. Sí, existen. Y no es de extrañar ya que si le preguntas a cualquier persona sobre dos platos típicos españoles, el primero que se le vendría a la cabeza sería las croquetas y, el segundo, la paella. De Valencia, por supuesto. Con esta receta uno se gana el cielo y el corazón de cualquier valenciano.

Y para aquellos que no buscan el amor, qué no renuncien a un buen "rollito". Como los que lanza esta semana en su web Cristina Comenge. Rollitos de langostinos, verduras o rabo de toro.

**Datos de contacto:**

Redacción

648183184

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>