

Croquetas de arvejas, Aceitunas marinadas, Alcauciles confitados

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para las aceitunas marinadas

Aceitunas negras descaroizadas: 300 Gramos

Salvia: 5 Hojas

Aceite De Oliva: Cantidad Neesaria

Jugo y cáscara de Naranja: 1 naranja

Diente de ajo: 1 Unidad

Para las croquetas

Arvejas frescas cocidas: 500 Gramos

Ricotta: 150 Gramos

Harina: 100 Gramos

Hojas De Menta : 10 Gramos

Queso feta: 150 Gramos

Sal y Pimienta: A gusto

Huevo: 2 Unidades

Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Eneldo: 10 Gramos

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Para los alcauciles confitados

Alcauciles: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 10 Gramos

Diente de ajo: 3 Dientes

Stracciatella: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Procesar arvejas con un mixer en un bowl
- Agregar *ricota*, huevos, sal, pimienta, *harina*, polvo de hornear, queso feta desgranado, *menta* y *eneldo* picados, mezclar bien.
- Calentar el aceite y una vez caliente usar dos cucharadas para hacer quenelle y freír unos 4 min aprox.
- Retirar y servir con gajos de *limón*.

Para las aceitunas marinadas

- Mezclar en un bowl las aceitunas, *ajo* rallado, *jugo* de *naranja*, aceite de oliva y la cáscara de $\frac{1}{2}$ *naranja* cortada en fina juliana.
- Reservar hasta servir.

Para los alcauciles confitados

- Limpiar **alcauciles** retirándole las hojas y la pelusa central.
- *Blanquear* los corazones en agua hirviendo hasta que estén apenas tiernos
- Escurrir, secar bien y llevar a una olla, cubrirlos de aceite de oliva, agregar 3 dientes de *ajo* y cocinar a fuego bajo hasta terminar de cocinar
- Reservar en el mismo aceite hasta que baje la temperatura.
- Mezclar la stracciatella con *eneldo* picado y *condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Servir en la base del plato la stracciatella y por encima los corazones de *alcauciles* confitados en mitades.
- Terminar con *eneldo* picado y rallado de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/croquetas-de-arvejas-aceitunas-marinadas-alcauciles-confitados>