

# Croquetas de bacalao con flan de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Puré de papas:** 500 grs.

**Harina 0000:** 100 grs.

**Inglesa para empanar:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Bacalao:** 200 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Pan Rallado:** 200 g

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

## Flan de tomate seco

**Huevos:** 2 Unidades

**Tomates secos:** 50 grs.

**Tomillo:** Cantidad necesaria

**Crema de leche:** 200 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Papa Anna

**Papas:** 2 Unidades

**Manteca clarificada:** 100 grs.

## Varios

**Fideos fritos:**

**Reducción de aceto balsámico:**

## Preparación de la Receta

- Desale el bacalao durante 24 horas cambiando el agua cada 4 horas.
- Cocine a partir de agua fría durante 15 minutos aproximadamente. Una vez frío retire la piel y quite las espinas.
- Sumerja nuevamente en agua hirviendo y cocine durante 15 minutos mas, luego procese.

- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* previamente picado, una vez transparente incorpore el bacalao procesado, cocine hasta que forme una salsa uniforme. Retire del fuego e incorpore el *perejil* picado, mezcle.
- Añada luego el bacalao al puré de papas tibio, mezcle bien y deje enfriar.

## Flan de tomate seco

- Hidrate los tomates secos en agua hirviendo entre 5 a 7 minutos aproximadamente.
- Luego colóquelos en una procesadora junto con los huevos, el *tomillo*, sal y pimienta, una vez formada una pasta lisa y uniforme incorpore la *crema* de leche, procese nuevamente hasta que quede completamente homogénea.
- Coloque la preparación en moldes siliconados y cocine en horno a 160°C durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y una vez fríos desmolde.

## Papas Anna

- Pele las papas y con una mandolina corte en finas laminas, luego con un cortapastas separe discos.
- En una sartén coloque *manteca* clarificada y acomode luego los discos de *papa* superponiéndolos formando una flor, lleve a fuego medio y cocine hasta que estén doradas de ambos lados.

## Armado

- Tome pequeñas porciones de la preparación de bacalao y forme bolitas de 3cm de diámetro aproximadamente, pase por *harina*, luego por una inglesa para *empanar* y por ultimo cubra con pan rallado. Deje reposar en la heladera durante 4 horas.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las croquetas de bacalao hasta dorarlas. Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén con aceite caliente fría los fideos.

## Presentación

- Coloque sobre un plato una flor de papas Anna, encima acomode un flan de **tomate** y sobre este una croqueta, atravesese la croqueta con un fideo frito.
- Decore con hilos de reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-bacalao-con-flan-de-tomate>