

Croquetas de Bacalao



Ingredientes

Aceite: c/n

Copos de papa deshidratada: 400 grs

Fumet de bacalao: 500 cc

Harina: 120 grs

Guindilla: 1 Unidad

Mantequilla: 120 grs

Leche Evaporada: 500 cc

Bacalao sin piel: 300 grs

Huevos: 5 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Harina: 300 grs

Laurel: 1 Hoja

Mascarpone: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* en aceite de oliva la *guindilla* y el *ajo*.
- Añadir la leche evaporada, el fumet y la hoja de *laurel*.
- Dejar que hierva unos minutos y retirar del fuego.
- Reservar y colar.
- Confitar el pescado en la *mantequilla* a muy baja temperatura y agregar la *harina*.
- Romper el pescado y cocinar la *harina*.
- Añadir de un golpe la leche y el fumet filtrados.
- Pasar por batidora para que quede todo muy cremoso.
- Añadir el mascarpone.
- Dejar enfriar en la nevera unas horas hasta que la *crema* esté firme.
- Cuando esté, poner en mangas y hacer formitas que pasaremos por *harina*, *huevo*, copos de *patata*.
- Freír.
- Servir con alguna salsa de pimientos o con un alioli.

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