Croquetas de pollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Croquetas

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Patas - muslos de pollo: 2 Unidades
Clara de huevo: 1 Unidad
Ciboulette: 10 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Castañas de caju: 50 g
Avena: 100 g
Pan Rallado: 100 g

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Aceto balsámico: 1 cda.
Lechugas variadas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Palta: 1 Unidad

Salsa

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Cebolla: 1 Unidad
Alcaparras: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa de tomates: 1 Lata
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa de soja: 2 cdas.
Perejil: 5 g

Preparación de la Receta

Croquetas

- Procese las castañas de *cajú* hasta reducirlas a polvo.
- Deshuese las piezas de **pollo**, retire la piel y procese la carne con la clara de *huevo* hasta obtener una pasta homogénea.
- Corte la *cebolla* de verdeo en finas rodajas.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl combine la carne de *pollo* procesada, la *cebolla* de verdeo, sal, pimienta, *ciboulette* y un poco del polvo de castañas y de pan rallado
- Mezcle *avena*, pan rallado y el resto de polvo de castañas.
- Tome porciones pequeñas de la pasta de *pollo*, forme las albóndigas y reboce por la mezcle de *avena*.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que doren.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- Pique las anchoas.
- En una sartén caliente con aceite rehogue la *cebolla* con las anchoas.
- Incorpore las *alcaparras*, la salsa de tomates, sal, pimienta, salsa de tomates y deje cocinar durante 5 minutos.
- Incorpore el *perejil*, saltee unos segundos y retire del fuego.

Ensalada

- Pele la *palta* y corte en cubos pequeños.
- Corte las hojas de *lechuga* con las manos.
- En un bowl emulsione sal, aceto balsámico aceite de oliva
- Aderece la *palta* y las hojas de *lechuga*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada dándole volumen y sobre ésta las croquetas.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-pollo