

Croquetas liquidas de bacalao y humo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bacalao ahumado

Alcohol Fino: 10 cc

Bacalao: 280 g

Caja de cartón de huevo: 1 Unidad

Aserrín: Cantidad necesaria

Croquetas

Manteca sin sal: 60 g

Harina: 60 grs.

Gelatina: 12 cdita. de te

Ajo: 1 Diente

Echalottes: 3 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Huevo batido: 2 Unidad

Sal de jamón: A gusto

Crema de leche: 280 cc

Masa Philo: 200 g

Aceite De Oliva: 10 cc

Caldo de gallina: 1300 cc

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bacalao ahumado

- Desale el bacalao durante dos días cambiándole el agua varias veces.
- Corte en trozos.
- En una olla coloque el cartón de caja de *huevo* y el alcohol.
- Encienda y agregue el aserrín, coloque el colador con el bacalao y tape la
- Olla.
- Deje ahumar por treinta segundos.

Croquetas

- Pele y pique los *echalottes* y el *ajo*.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* rehogue los *echalottes* junto con el *ajo* por 20 minutos a fuego suave.
- Añada la *harina* y cocine 5 minutos más, para *dorar* el roux.
- Agregue el caldo mezclando cuidadosamente y sal de *jamón*.
- Añada el bacalao ahumado, la *crema* de leche y la *gelatina*.
- Deje cocinar durante 1 hora y enfríe.
- Corte la preparación en porciones.
- Pinte las hojas de masa philo con *manteca* clarificada, agregue una porción de la preparación anterior y envuelva.
- Pase por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- Fría en aceite bien caliente y retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva las croquetas líquidas calientes.

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