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-liquidas-de-bacalao-y-humo