

# ¿Croquetas líquidas por dentro y ultra crujientes? El truco «mágico» de los chefs que nadie te cuenta

28/12/2025



Olvídate de las masas compactas y aburridas. Descubre el secreto de la «doble infusión» y el ingrediente inesperado para lograr la textura de un restaurante con estrella Michelin en tu propia cocina.

## El dilema de la croqueta perfecta

Todos hemos pasado por lo mismo: intentamos replicar esa croqueta cremosa que probamos en un bar de moda y terminamos con una masa pesada o, peor aún, una que se rompe en la sartén. La diferencia entre una croqueta mediocre y una sublime no está en la cantidad de jamón, sino en la **arquitectura de la bechamel.**

# 1. El secreto mejor guardado: La «Doble Infusión»

La mayoría de la gente calienta la leche y listo. Los profesionales hacen algo distinto: **infusionan la leche en frío** durante 12 horas con los huesos del jamón o las cabezas de gambas, y luego vuelven a infusionar en caliente. Esto extrae el colágeno y el sabor profundo sin evaporar el líquido, creando una estructura más estable pero fluida.

# 2. El ingrediente «mágico»: Un toque de gelatina neutra

Puede sonar a trampa, pero añadir una sola lámina de gelatina a la bechamel caliente permite que la masa sea fácil de manipular cuando está fría. Sin embargo, al freírse, la gelatina se funde por completo, devolviendo esa **textura casi líquida** que tanto buscamos.



# □ La Hoja de Ruta para el Éxito

Si quieres que tus invitados se pregunten si has contratado a un catering, sigue estos pasos:

- **La Regla del 10/10/100:** Por cada 100ml de leche, usa 10g de mantequilla y 10g de harina. Ni más, ni menos.
- **El Reposo es Sagrado:** La masa debe dormir en la nevera al menos 24 horas. La paciencia es el ingrediente más barato y el más olvidado.
- **El Rebozado de Cristal:** Sustituye el pan rallado clásico por **Panko** (pan japonés) mezclado con una pizca de kikos (maíz tostado) triturados. El crujido se oirá en la habitación de al lado.

---

□ *Consejo de Chef:* Nunca frías las croquetas recién sacadas de la nevera. Déjalas atemperar 15 minutos para que el contraste de temperatura no rompa la costra exterior.