

La receta perfecta para hacer unas sabrosas croquetas de pollo caseras

28/03/2024



Uno de los aperitivos más típicos y reconocidos de la cocina española, hay que hacer una parada obligada en las croquetas. **Receta croquetas de pollo caseras**, esas inolvidable croquetas caseras de pollo como las que hoy te proponemos.

Receta croquetas de pollo caseras

Su tradición viene como la receta del aprovechamiento, ya que en esencia consiste en una bechamel mezclada con las sobras de carne que habitualmente pueden sobrar de los guisos, principalmente del cocido, y cubierta por una base fina y crujiente de pan rallado y huevo.

Las croquetas, y en particular las croquetas de pollo, son un recurso excelente para utilizar cualquier sobra que tengas, ya sea para hacer un aperitivo o cena de verano. Hoy hacemos

unas croquetas de pollo que quedan muy ricas y no nos llevará más de 30 minutos hacerlas.

Ingredientes para 4 personas:

- La carcasa de un pollo asado
- 1/2 pechuga de pollo
- 1 litro de leche
- 90g de harina de trigo
- 45g de mantequilla
- 45g de aceite de oliva
- 1 cucharada de nuez moscada
- sal y pimienta
- 2-3 huevos
- pan rallado
- aceite para freír

CÓMO HACER croquetas de pollo caseras

- El primer paso será cocer los huevos y la pechuga de pollo. Pasado el tiempo de cocción, pelar y picar el huevo, también desmenuzar el pollo.
- Rehogar todo en una sartén al fuego con un poco de aceite, tomillo y ajo. Por 10 min y reservar.
- En un sartén aparte, derretir la manteca y sofreír la cebolla picada y cuando ablanda, sumar la harina y remover con una cuchara de madera, cocinando medio minuto más.
- Incorporar caldo de a poco y sin parar de remover. Por último sumar la leche y continuar removiendo. Cocinar a fuego bajo mientras agarra consistencia.
- Sumar a la preparación la picada de pollo y huevo. Mezclar y cocinar por un minuto más sin parar de remover. Salpimentar al gusto y añadir una cdita. de nuez moscada. Como resultado, la salsa debe quedar consistente y densa.

- Retirar del fuego, tapar y reservar en la heladera hasta que enfríe.
- Una vez fría, con ayuda de dos cucharas ir formando las croquetas con porciones de la masa. Rebozar una por una, pasándolas por huevo batido y luego en pan rallado.
- Freír las croquetas en abundante aceite. Evitando que el aceite se enfríe de tanda en tanda.
- Una vez doradas, colocarlas sobre papel de cocina quitando el exceso de aceite y servir.

Con que acompañar las croquetas de pollo

Se pueden acompañar con alguna guarnición suave como ensalada o arroz para hacerlas más nutritivas. De todas formas, la receta que traemos hoy demuestra que se pueden comer croquetas de una manera saludable y a la vez, sabrosa.

Para tener una opción distinta. Aquí les dejo la forma más simple de hacer una salsita de tomate, un dip perfecto para comer estas croquetas como un snack:

- Cortar 2 tomates limpios junto con 1 cda. de albahaca fresca y 2 dientes de ajo picados. Reservar.
- Colocar $\frac{1}{2}$ pote de queso crema (tipo philadelphia) en un recipiente aparte y mezclar con 3 cdas. de leche hasta integrarlos bien.
- Incorporar los tomates, el ajo y la albahaca junto con el queso y la leche. Añadir un chorrito de aceite de oliva, sal a gusto y pimienta negra molida.
- Mezclar todo hasta formar una crema uniforme.
- Servir frío junto con las croquetas.



Consejos para cocinar con éxito tus croquetas de Pollo

Con las cantidades que hemos usado, saldrán de 15-20 croquetas, en función del tamaño que les deis.

Un buen truco que uso durante el proceso de dar forma a las croquetas, es echar el pan rallado en un tupper o recipiente pequeño. Así puedes ir rebozando de dos en dos. Otro truco muy importante es usar pan rallado casero, esto hará que nuestras croquetas estén mucho más ricas. No hay color. Conseguimos una masa finísima y suave, con un resultado final es espectacular.

Otro buen truco es tener la leche previamente templada o al menos a temperatura ambiente (nunca fría) para que se integre bien y no se formen grumos. Y no dejes de remover la bechamel, sobre todo al final del proceso, ya que si se pega en el fondo te quedará con grumos o incluso puede quemarse y quedarte una masa muy oscura.

Otro consejo es hacer el doble masa y poder congelar unas

cuantas. Así las tendréis disponibles para cualquier día. Bastará con echarlas directamente al aceite caliente para cocinarlas.

Variantes de la receta de croquetas de pollo caseras, súper jugosas y sabrosas:

- Si quieres potenciar aún más el sabor te ofrecemos dos sugerencias. Podemos sustituir la leche por caldo de cocido casero y la bechamel nos quedará mucho más sabrosa.
- Aromatiza a tu gusto con hierbas y especias para darles un toque totalmente distinto: curry, pimentón o comino.
- Truco para freír tus croquetas caseras de pollo
- La fritura de las croquetas es uno de los pasos más importantes.
- En una sartén ponemos abundante aceite. Cuando esté el aceite bien caliente se añaden las croquetas con cuidado para que no nos salte el aceite y corramos el riesgo de quemarnos. Al principio el fuego debe ser alto, para que se dore el pan rallado de manera uniforme, así que hay que debemos ir dando vueltas con cuidado de que no se nos rompan.
- Una vez que esté un poquito dorada por todos los lados podemos bajar el fuego, de esta manera se seguirá dorando pero a menos velocidad, calentándose la masa del interior.
- Si dudáis de si no están hechas todavía, podéis pincharlas en el centro con suavidad y si traspasa sin dificultad la bechamel ha llegado el momento.



UN ÚLTIMO CONSEJO: Lo mejor que puedo recomendarles es que un día se dispongan a cocinar croquetas a fondo y, de una vez, hacer muchas croquetas, ¿por qué?. Bueno, la cocina se va a ensuciar igual si hacemos 10 croquetas que si hacemos 50, las que no comemos las guardamos bien y congelamos.

Estas croquetas de pollo caseras, súper jugosas y sabrosas están riquísimas, creo que son de mis favoritas (casi al mismo nivel que las de jamón). Se trata de una receta laboriosa porque hay que estar bastante tiempo removiendo la bechamel, pero a cambio obtendremos unas de las croquetas más tiernas en su interior que hayas probado, y por supuesto crujientes y doraditas por fuera. Son apetitosas, cremosas por dentro y crujientes por fuera.

Fuente: www.culinaryrecipes.top