

56^a FIRA DE L'OLI
qualitat verge extra i les Garrigues



LES BORGES BLANQUES
18, 19 i 20 de gener de 2019
regala oli, regala salut i benestar

Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES
CURT EDICIONES SL



Buscar noticia

Buscar

CONSULTA LA REVISTA ON LINE

CONSULTA NUESTRA GUÍA
Restaurantes

NEWSLETTER
Clique aquí

ESTRELLAS MICHELIN
2019

P.PRINCIPAL

VINO

RESTAURANTES

GASTRONOMÍA

DESTILADOS

MISCELÁNEA

Barcelona Rum Congress

Etiquetas

Newsletter

Política de C

Suscripción

Tarifas

Contacto

Día Internacional de la croqueta



Croquetas de La Peral azul con compota de manzana (Elektra, Madrid)

Hoy 16 de enero es la fecha escogida para celebrar el *Día Internacional de la croqueta* y hacer honor a tan exquisito bocado. Según la Real Academia Española, se define como: porción de masa, generalmente redonda u ovalada, hecha con un picadillo de jamón, carne, pescado, huevo u otros ingredientes, que, ligado con bechamel, se reboza en huevo y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Aunque para casi todos, las croquetas de su madre o abuela no tienen rival, muchos restaurantes elaboran especialidades que merece la pena degustar, ya sea por su bechamel, su rebozado, la textura o simplemente por la combinación de ingredientes de su interior. A continuación, algunos ejemplos:

Zalacaín (Madrid): Julio Miralles, su chef ejecutivo, mantiene la receta clásica de ave y ternera, cremosas y siempre crujientes como debe presentarse este manjar que nació en Francia.

Rita La Cantaora (Leganés, Madrid): Elaboran las de carne con una opción de morcilla, manzana y almendras, otras más originales a base de jamón ibérico con mahonesa de curry y unas sabrosas de gambas al ajillo con alioli verde.

Pontareas (Madrid): En su barra las croquetas son exquisitas y siempre se preparan con los mejores productos del mar como las de Carabinero o las de Calamar en su tinta (2,20 euros / unidad). Para los apasionados del Cocido Gallego también tienen la versión en croqueta.

Portonovo (Madrid): Es obligatorio pedir sus Croquetas de lacón o carabineros. Paladear una delicada bechamel con los mejores ingredientes recién llegados de Galicia y un rebozado fino y crujiente se convierten en éxito asegurado con amigos o familia.

Casa Elena (Cabañas de la Sagra, Toledo): Nunca pueden faltar en la mesa sus Croquetas cremosas al estilo Casa Elena. El chef, Axel Smyth, a veces sorprende con las de queso manchego y anchoas, otras veces las prepara de cocido,... Hay que ir, probar y disfrutar.

Minuit (Leganés): Ofrecen tres variedades para todos los gustos: las clásicas Croquetas cremosas de jamón ibérico; otras de Huevos rotos con chistorra y crema de gorgonzola y para quienes siempre quieren más las de Boletus con mayonesa suave de ajo.

Muñagorri (Madrid): Este restaurante de cocina vasca afincado en Madrid cuenta con una de las mejores barras de capital. Entre sus clásicos, no faltan las croquetas de jamón.

Donde Marian (Madrid): Un clásico de la capital que este año cumple un cuarto de siglo. Sus croquetas están fuera de carta pero suelen servir las con frecuencia. Las encuentras de rabo de toro, chipirones en su tinta o las clásicas de jamón.

Espacio 33 (Madrid). El restaurante más alto de España, situado en la planta 33, presume de una carta tradicional pero elegante y siempre apetecible. Entre sus entrantes para compartir destacan las croquetas de jamón y puerro confitado.

Elektra (Madrid): Este local, paradigma de la cocina saludable, también apuesta por la *comfort food*, es decir, aquella que lleva implícito un valor sentimental, como la cocina de las madres o abuelas. Entre estos platos triunfan sus croquetas de La Peral azul con compota de manzana y que sirven fuera de carta.





Cobo Vintage (Burgos): En el restaurante del chef Miguel Cobo se pueden degustar unas croquetas de alta cocina (es un restaurante con estrella Michelin). Eso sí, siempre con la melosidad del sabor de la receta tradicional. Si vais a Burgos es muy recomendable hacer una parada en Cobo Vintage y probar sus Croquetas melosas de leche fresca de vaca e ibéricos. El resultado: una croqueta de bechamel fluida con sabor suave, pero penetrante.

Casa Ángela (Barcelona): El recién abierto restaurante de cocina tradicional local de Sagrada Família destaca por la calidad de sus arroces y por sus tapas clásicas de gran factura. Sus croquetas son escándalo. Tal cual. De ibérico, de carrillera de cerdo, de ceps con trufa y de chipirones. Las croquetas de Casa Ángela son 100%

caseras, lo que dice mucho de un establecimiento que apuesta por la elaboración artesanal de todos los platos, que se cocinan con mimo y rigor, siempre con ingredientes de primera calidad.



Compartir...

Facebook



Google+



Twitter



LinkedIn



Reddit



Digg



Tumblr



email

16-enero-2019

« « Noticia anterior | Noticia siguiente » »

Imprimir esta noticia

Revista gastronómica de actualidad
RVINOS Y RESTAURANTES

CURT EDICIONES S.A.
©2019 Revista Vinos y Restaurantes
All rights reserved
Nota Legal | Contacto

Edita
CURT
EDICIONES S.A.

Presidente: Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra
Consell de Cent, 398-bajos
08009 Barcelona
Tel.: 933 180 101. Fax 933 183 505