

RECEPTA Croquetes de calçot

Cada cap de setmana, les millor receptes



Croquetes de calçot | Manel Baxerias

Ingredients per a 4 persones:

(Tots els ingredients, tant les carns com les verdures els courem a la brasa abans de començar a preparar les croquetes)

250 grams de calçots
50 grams de cansalada
50 grams de llonganissa crua / botifarra
50 grams de cuixa de xai
50 grams de pollastre
1 carxofa
4 tomàquets vermells grans madurs
25 grams de mongetes blanques cuites / fesols
100 grams de salsa romesco
250 grams de mantega
200 grams de farina
1 ½ l. de llet
Pa ratllat / picat
3 ous
Oli d'oliva verge extra DOP Siurana

Sal

Elaboració:

Coem la carn a la brasa i la reservem.

Posem la mantega en una paella fonda que estigui al foc. Tant bon punt comenci a desfer-se hi afegiu els calçots nets. Un cop cuits els ajuntem amb les carns i ho piquem tot ben picat, hi ajuntarem una mica de salsa romesco, deixant-ho escalfar uns minuts. Seguidament hi anirem incorporant la farina remenant-ho tot per tal que la farina es barregi bé amb la resta d'ingredients. Ens assegurarem que la barreja vagi coent bé per tal que la croqueta no acabi tenint només gust de la farina.

Una vegada estigui tot cuit, hi abocarem la llet, escalfada prèviament, sense deixar de remenar fins aconseguir que la pasta sigui homogènia, veurem que està en el seu punt es quant no s'enganxi a les parets de la paella. Rectifiquem de sal i deixem reposar la pasta, coberta amb paper film per sobre com si fos un tel, a pell que es diu per evitar que la pasta faci crosta.

Mentre es refreda la pasta posem els tomàquets escalivats en un got de batedora, sense les pells, amb una mica de la salsa romesco i una mica d'aigua. Ho batem bé i ho posem en una paella a reduir a foc suau fins aconseguir una crema de tomàquet que tingui un gust intens.

Una vegada freda la pasta de croquetes procedim a donar la forma desitjada, rodones, allargades, al gust, les passem per ou batut i pa ratllat.

Posem a escalfar l'oli i tan bon punt estigui calent, procedim a fregir les croquetes, quant estiguin ben daurades, les traiem del foc i les posem sobre paper de cuina per tal d'eliminar el excés d'oli.

Preparació del plat:

Al fons del plat hi posarem la crema de tomàquet amb romesco i per sobre les croquetes, decorades amb una punta de salsa romesco i uns talls de carxofa fregida.

Aquest plat els vàrem tastar maridat amb vi blanc El Terrat, fet amb les varietats macabeu i muscat, que elabora el Celler Mas Vicenç (DO Tarragona)