

7/10/2010

CROQUETES DE MARISC: GAMBA, O ESCAMARLÀ, O LLAGOSTÍ, O LLAGOSTA

INGREDIENTS:

- 500 g del marisc que hàgiu escollit
- 2 escalunyes
- 400 ml de llet
- 3 rovells
- 100 g de farina de blat
- 50 g de farina de blat de moro (Maizena)
- sal, pebre blanc, oli d'oliva extra verge
- 5 grans d'all i un ramet de julivert (picat molt fi)
- 3 clares, pa ratllat, oli d'oliva refinat

PREPARACIÓ DE LA PASTA: 30 minuts

1. En una cassola i amb oli d'oliva extra verge, sofregiu ràpidament el marisc que teniu per fer les croquetes i saleu-lo., salar. Atenció: només cal sofregir-lo 2 minuts, retirar-lo de la cassola i peleu les closques. Reserveu, reservar la carn neta del marisc i reserveu-nereservar també les closques.

2. A la mateixa cassola i amb l'oli que tenim perfumat de marisc, tireutirar-hi les escalunyes picades fines i sofregiu-les, sofregir-les ben rosses durant 9 minuts i salpebreu.

3. AfegiuAfegir-hi les closques, la mitja copeta de xerès sec i mig litre d'aigua calenta. Prossegueu, proseguir la cocció durant 15 minuts a foc mitjà i passeu-passar-ho pel colador xinès.

4. A part, en un bol, i amb l'ajut d'un batedor de barnilles, barregeu la llet, 100 ml del suc que acabem de colar (3--), la farina de blat, la Maizena, els rovells i la sal.

5. En un paella fonda o cassola adequada al volum de les croquetes que ens disposem a fer i, amb un xic d'oli extra verge d'oliva, sofregiusofregir-hi l'all i julivert picat (molta atenció perquè es crema amb facilitat) durant 1 minut. TireuTirar-hi la carn de marisc que havíem reservat (1--) tallada a daus menuts. AfegiuAfegir-hi la barreja del bol (4--) i, a foc mitjà, prosseguiproseguir la cocció fins que la pasta quedi fina i brillant i, per cocció i emulsió, es desenganxidesenganxa de les parets de la cassola on l'esteu cuinant, aproximadament, uns 10 minuts.

6. Només queda abocar la pasta de croqueta en una recipient adequat, esperar que es refredi, donar-li forma, passar-les per les clares i arrebossar-les amb pa ratllat i, fregir-les amb l'oli d'oliva calent al punt, 170°. Eixugueu l'excés d'olil'oli sobre paper de cuina i ja les teniu a punt per presentar i tastar.