

CROQUETAS DE POLLO Y CEPES

*Apta para TM5 y (TM31).
Para TM21 adaptar cantidades y velocidades*

INGREDIENTES:

- 80 gr de aceite de oliva
- 1 cebolla grande a cuartos
- 1-2 dientes de ajo
- 600 gr de pechuga de pollo a dados
- Sal, pimienta al gusto
- 30 gr de coñac o “vi ranci”
- 50 gr de harina o maicena
- 150 gr de leche caliente
- 10 gr de ceps deshidratados.
- Pan Rallado
- 2-3 huevos para el rebozado



PREPARACION:

1. Ponemos en el vaso la **cebolla** cortadas en 4 trozos, los **ajos** y el **aceite** y sofreímos **8 min/ 120° (varoma)/ v.1**

Mientras tanto cortamos a dados las pechugas de pollo y las salpimentamos al gusto

2. Agregamos al vaso los dados de **pollo** y el **coñac** o “**vi ranci**” y cocinamos **25 min/ Temp.Varoma/ Giro Inverso/ v. 1** con el cestillo encima de la tapa para que evapore bien.

Mientras tanto ponemos un bol encima de la tapa, ponemos la báscula y pesamos la leche. La calentamos en el micro y ponemos a hidratar los ceps

3. Añadimos la **harina** o **maicena** y cocemos **2 min/ 100°/ Giro Inverso/ v. 1**

Mientras tanto escurrimos los ceps y reservamos la leche.

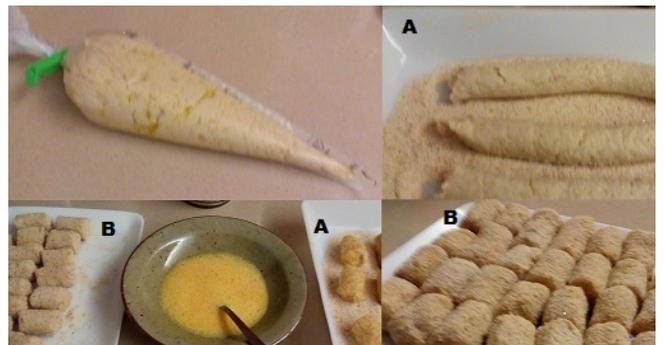
4. Cuando acabe el tiempo programado, agregamos al vaso los **ceps** hidratados y trituramos **8 seg./ v. 5** (si queremos la masa más fina repetir unos segundos más)

5. Incorporamos al vaso la **leche** y cocemos **5 min./100°/v.2**

6. Retirar la masa a una manga pastelera y dejar enfriar.

MONTAJE:

7. En una bandeja (A) ponemos pan rallado, cortamos la punta de la manga pastelera y vamos haciendo tiras de la masa de croquetas. Removemos la bandeja para que la masa quede recubierta del pan rallado.



8. Con unas tijeras vamos cortando las croquetas al tamaño que nos guste. Removemos de nuevo la bandeja para que se cubran de pan rallado los laterales y vamos reservando las croquetas en otra bandeja (B) sin sobreponerlas.
9. Cuando las tenemos todas formadas, en un plato o bol batimos 2 o 3 huevos y vamos pasando las croquetas por huevo y las vamos dejando en la bandeja (A) donde tenemos el pan rallado. Cuando tenemos varias removemos la bandeja(A) para que queden bien recubiertas y las vamos dejando de nuevo en el espacio que nos ha quedado vacío en la otra bandeja (B)
10. Repetir hasta que acabemos de formar todas las croquetas. Tapar la bandeja (B) con film transparente y poner en el congelador mínimo 2-3 horas para que no se nos deformen. Luego las podemos guardar en bolsa de congelación.

Comentarios/Trucos:

- Personalmente me es más fácil, rápido y limpio hacerlas con manga pastelera de un solo uso pero también se podría dejar enfriar la masa en un tupper o bandeja y luego darles forma con una cuchara y las manos.
- Es importante hacer el doble rebozado para que queden crujientes y no se abran al freír.
- Para freírlas y que no queden aceitosas: poner un recipiente pequeño pero con altura y abundante aceite. Esperar a que esté caliente y poner las croquetas tal cual congeladas. Tienen que quedar sumergidas, así se sellan y no empapan aceite. Luego bajar un poco la potencia del fuego para que se doren y descongelen bien de dentro.

Montse López

Montse.tmx@gmail.com

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>