

The logo for Vorwerk, featuring the word "VORWERK" in a bold, sans-serif font. The letters are white and are set against a dark green background that consists of two overlapping circles, creating a stylized 'V' shape.

The logo for Thermomix, featuring the word "thermomix" in a bold, sans-serif font. The letters are dark green, and the 'i' in "mix" has a small star above it.

GRACIAS POR ASISTIR A LA CLASE MONOGRÁFICA DE CROQUETAS CON THERMOMIX.

Esperamos que hayas disfrutado y aprendido nuevos trucos e ideas para elaborar deliciosas **croquetas**. Seguro que desde ahora ya no hay croqueta que se te resista, pues con tu Thermomix es mucho más fácil.

Te hacemos llegar las recetas que viste en la clase para que puedas prepararlas en cualquier momento.

Croquetas de la yaya Juanita.

75 g de aceite de oliva
200 g de cebolla troceada en cuartos
1 diente de ajo
300 g de pechuga de pollo cortada en dados
300 g de carne magra de cerdo cortada en dados
1 cucharadita de foie gras
1 hoja de laurel
Sal y pimienta al gusto
30 g de brandy o coñac
50 g de harina
200 g de leche

Eche el aceite en el vaso y programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.**

Añada la cebolla y el ajo; programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

Agregue las carnes salpimentadas, la cucharadita de foiegras, el laurel y el coñac (o brandy). Programe **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Añada la harina a través del bocal y programe **2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

Saque la hoja de laurel y programe **6 segundos en velocidad 4.** A continuación añada la leche y vuelva a programar **5 minutos, 100°, velocidad 3.**

Si le gusta más triturado programe unos segundos en velocidad 5. Saque la mezcla del vaso y deje enfriar. Una vez fría, dé forma a las croquetas, pase por huevo batido y pan rallado y fría en abundante aceite de oliva hasta que queden doradas.

Croquetas de Espinacas.

1 cebolla
1 puerro
2 o 3 dientes de ajo
Piñones y pasas
100 g de beicon a trocitos o jamón serrano
80 g de aceite de oliva
50 g de mantequilla
400 g de espinacas (pueden ser congeladas)
170 g de harina
600 g de leche
Sal, pimienta y nuez moscada.

Triturar el puerro, cebolla y dientes de ajo junto con 40 g de aceite 4 segundos velocidad 5 (o a tu gusto)
Sofreír 10/12 minutos, temperatura varoma velocidad cuchara. Cuando lleves 5 o 6 minutos de sofrito añadimos los piñones y el beicon.

Pasado el tiempo añadimos las espinacas, la sal y la pimienta y sofreímos 5 minutos más temperatura varoma velocidad cuchara. Dos minutos antes de acabar añadir las pasas.

Una vez terminado el tiempo escurrir en el cestillo y dejar reposar durante diez minutos.

Añadir el aceite restante y la mantequilla y calentar 1 minuto 100 grados velocidad 1
Incorporar la harina y sofreír 3 minutos varoma velocidad 2
Incorporar la leche, rectificar de sal, pimienta y añadir un poco de nuez moscada. Mezclar 20 segundos velocidad 6/7

Programar 8 minutos 100 grados velocidad 4. Pasados dos minutos añadimos una cucharada de espinacas reservadas a la mezcla.

Dejar reposar cinco minutos.

Añadir el resto de espinacas, remover y reservar en nevera hasta que la masa endurezca.

Una vez fría la masa, dar forma a las croquetas, pasar por huevo batido, pan rallado y freír en abundante aceite de oliva.

Croquetas de Gambas.

300 g de gamba roja cruda (puede ser congelada)

Palitos de cangrejo para enriquecer (opcional)

50 g de aceite de oliva

100 g de mantequilla

170 g de harina

600 g de leche

Sal y pimienta al gusto

2 o tres dientes de ajo (opcional)

Pelar las gambas y reservar las cabezas y pieles. Cortar los cuerpos a trocitos.

Poner dos o tres dientes de ajo en el vaso y triturar 3 segundos vel.7. Añadir ahora 30g de aceite. Calentar el aceite con el ajo 5 minutos 100 grados velocidad 2

Añadir los cuerpos troceados y sofreír 3 minutos temp varoma giro a la izquierda velocidad cuchara. En este paso se puede añadir un chorrito de brandy (opcional)

Reservar las gambas y el aceite por separado.

Hacer un fumet con la leche y las cabezas y las pieles de las gambas. (8 minutos 100 grados veloc 4/5) Colar la leche y reservar.

Añadir ahora el el aceite y la mantequilla. Programar 3 minutos temp varoma veloc. 4

Añadir la harina, programar 3 minutos 100 grados veloc 2

Añadir la leche, la sal y la pimienta. Programar 15 segundos veloc. 7

Programar 10 minutos 100 grados vel. 4

Dejar reposar 5 minutos. Añadir las gambas y enfriar 12 horas en la nevera.

Una vez fría la masa, dar forma a las croquetas, pasar por huevo batido, pan rallado y freír en abundante aceite de oliva.

Croquetas de Berenjena, Gorgonzola y Nueces.

2 berenjenas mal peladas a taquitos.

1 cebolla

1 diente de ajo

100 g de Gorgonzola o cualquier queso que te guste que sea cremoso y fuerte de sabor.

300 g de leche

100 g de harina

40 g de aceite de oliva

40 g de mantequilla

Sal, pimienta y nuez moscada

Nueces troceadas al gusto

Pan rallado y huevo para rebozar y freír

Echar la cebolla y el diente de ajo en el vaso y programa 4 segundos velocidad 4. Añadir el aceite y sofreír 6 minutos, temperatura varoma velocidad 2.

A continuación echamos al vaso la mantequilla junto a la cebolla que ya estaba y añadimos la berenjena. Programamos 7 minutos, temperatura varoma velocidad 1. Reservar las berenjenas a parte, escurriendo bien el aceite y volviendo a echar el aceite escurrido al vaso.

Incorporar la harina y programar 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 3

Añadir la leche, sal, pimienta y nuez moscada, y programar 7 minutos, vel 4, temperatura varoma.

Dejar reposar 5 minutos.

Añadir las berenjenas, y el queso a taquitos, programando 2 minutos, temperatura 100 grados, vel 2 y giro a la izquierda.

Añadir los trocitos de nueces y mezclar a mano con la espátula.

Por último vertemos todo el contenido en un recipiente húmedo para que no se pegue la masa en sus paredes. La masa de estas croquetas es muy ligera y delicada de manipular, resérvala en el frigorífico para que coja más consistencia.

Una vez fría la masa, dar forma a las croquetas, pasar por huevo batido, pan rallado y freír en abundante aceite de oliva.

Nuggets de Pollo.



200 g de pechuga de pollo sin piel
troceada

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de ajo en polvo

2 rebanadas de pan de molde
(sin corteza), en trozos

60 g de queso crema

60 g de leche

1 huevo

50 g de agua

100 g de pan rallado

aceite
para freír

 AÑADIR NOTA

PREPARACIÓN

1 Ponga en el vaso la pechuga, la sal y el ajo y pique **5 seg/vel 7**






2 Añada el pan, el queso y la leche y mezcle **10 seg/vel 7**.

3 Retire del vaso y haga bolitas pequeñas (del tamaño de una nuez) y luego aplástelas con cuidado para hacer los nuggets. En un bol bata el huevo con el agua y pase cada uno de los nuggets por el huevo y el pan rallado. Fría los nuggets en aceite medianamente caliente hasta que estén dorados y colóquelos sobre papel de cocina para que absorba todo el aceite sobrante. Sirva.

Pan rallado.




PAN RALLADO

    
5m 5m 1 baja 265

INGREDIENTES

100 g de pan
fresco o duro, cortado en trozos (3 cm)

MIS NOTAS

 AÑADIR NOTA

PREPARACIÓN

1 Ponga el pan en el vaso y ralle **13-15 seg/vel 7**. Utilice el pan rallado a su conveniencia.

Croquetas de Jamón a mi manera. (las que siempre salen bien)

300/350 jamón del bueno o restos de pollo, o de rustido, o de cocido. Lo que tengas para aprovechar.

80 g. aceite

50 g. mantequilla

Sal, pimienta y nuez moscada

550 g leche entera

120 g harina

50 g cebolla

1 diente de ajo

1. Picar el pollo, jamón o lo que vayáis a echar (a vuestro gusto).

El pollo a velocidad 4 durante 3 segundos sale perfecto, al jamón subirle un poquito la velocidad si está duro, si es blando no hace falta. Reservar

2. Sin limpiar el vaso, echamos el aceite y mantequilla y la cebolla. (Y el ajo si queremos ponerlo).

Ponemos a 100 °, velocidad 4, durante 6 minutos.

3. Añadir la harina para que se haga un poco a 90°, velocidad 4 durante 7 minutos.

4. Añadir leche y sal. Temperatura 100°, velocidad 4, durante 10 minutos.

5. Mezclar el pollo (o jamón o lo que hayáis echado) a la pasta.

6. Dejar enfriar en frigorífico durante al menos 18 horas (es la forma en la que la pasta coge consistencia).

Rebozarlas en huevo y pan rallado y freír en aceite de oliva.