

Parlem de cuina

Feim croquetes?

Avui parlarem de com fer croquetes. Tenim certa tendència els cuiners a que sempre que xerram de cuina recomanem receptes súper complicades i sembla que ens oblidam d'aquelles receptes que no per ser més clàssiques deixen de tenir cert nivell de complicació. Fer unes bones croquetes no és fàcil, però si seguim aquest petits consells aconseguireu una elaboració saborosa, cruixent i que res té a envejar a una altra recepta d'alta cuina.

1- La forma

Les croquetes ideals deuen ser totes de la mateixa mida i de la mateixa forma. Per aconseguir croquetes rodones de la mateixa mida, el més senzill seria una vegada que la massa estigui freda (molt important), agafar porcions amb una cullera porcionadora de gelats o un talla pastes, així la quantitat serà sempre la mateixa i no haurem de calcular-la a ull. Després de passades per farina, ja podem donar-lis forma de bola a mà. Per la forma cilíndrica, l'ideal és posar la massa en calent en una mànega pastissera amb un boquilla ampla. Llavors, anem fent com xurros llargs a sobre d'una palangana empolsada de farina. Deixam refredar la massa i en esser freda la congelam durant una hora. Un pic la massa hagi solidificat una mica ja podem tallar les croquetes de la mida desitjada i aprofitant que estan mitges congelades ja les podem acabar de passar per farina, ou i galleta, sempre en aquest ordre.

2- La textura

En general quan una croqueta queda massa fluixa solem donar la culpa de la falta de

farina a la beixamel. Pot ser aquesta la causa, però moltes altres vegades és que a aquesta li falta cocció.

La beixamel va espessint a mesura que cou, ja que se li va evaporant el líquid de la massa. Per això és important coure la massa fins que aquesta es desferri de les parets de l'olla on la feim. Per a remenar usar sempre una espàtula o cullera de fusta. Si passam la cullera pel fons de l'olla podem fer un caminet per veure si s'aferra o no.

3- L'arrebosat

Sempre passarem ses croquetes per farina, ou batut i galleta o pa picat. Un bon arrebosat és imprescindible per a un bon acabat professional d'una croqueta. Per fer-ho correctament batem bé els ous durant uns minuts fins que no vegem trossos del blanc d'ou. Les glevs de blanc d'ou s'enganxen al pa ratllat fent grums que impedeixen que es quedi l'arrebosat llis i regular. Amb un pa ratllat una mica gruixut aconseguirem un arrebosat més cruixent.

4- El sabor

La base de les croquetes sol ser una beixamel elaborada amb llet, oli o mantega i farina. Per a fer una beixamel usarem 150 grams de farina i 150 grams de greix per litre de llet sencera. Primer fondrem la mantega (a mi m'agraden més amb mantega que amb oli); i un cop fusa tirarem tota la farina de cop, remenant bé per a que no s'aferra ni se cremi. A n'això se li diu fer un roux. Després afegirem tira tira la llet. Hi ha gent que diu que millor si la llet és calenta per a que no surtin grums, però realment no té cap importància. Perquè aquesta quedi sense grums i llisa l'únic truc

és que durant la cocció hem d'anar tirant la llet molt a poc a poc i remenant sense parar. Hem de remenar molt.

Però les croquetes no sols se fan amb beixamel, ens falta l'ingredient que els hi donarà sabor. I sempre, sigui el que sigui el que hem triat, l'hem de sofregir, picadet, dins la mantega del roux. Hem d'aconseguir un bon efecte maillard, amb un poc de verdureta (ceba, pebre vermell o julivert) i l'ingredient escollit (carn, peix, bolets). Podem també canviar part de la llet per brou si en tenim. Un cop acabada la beixamel la assaonarem amb sal, pebre bo blanc i nou moscada. Malgrat que també podem usar altres condiments com curri, cúrcuma, sèsam, etc., la nou moscada no hi pot faltar. Tampoc hem de pensar que per posar-hi moltes coses la croqueta serà millor, si la volem de pollastre, per exemple, ha de fer gust a pollastre. Millor si només hi ha un sol ingredient principal.

5.- La cocció

No hi ha cosa que m'agradi menys que mossegar una croqueta suposadament calenteta i trobar la massa freda o fins i tot encara congelada per dins. Podem evitar això traient les croquetes uns 5 minuts abans del congelador. Pensau, però, que la beixamel es descongela molt ràpid i tampoc convé fregir-les totalment descongelades. Tampoc convé fregir-les dins oli molt calent, si no l'arrebosat es crema i per dintre quedaran crues. Quan una croqueta s'obri al fregir és perquè l'oli no estava a una temperatura adequada. L'ideal, és una paella de mida petita perquè poguem posar abundant oli (la croqueta no ha de tocar el cul de la paella ni sobresortir del nivell de l'oli).

Resulta complicat agafar-li el punt quan hem de fregir una croqueta casolana congelada, ja que el contrast entre l'excessiu



calor de l'oli i el fred de la croqueta fa que es cuini molt ràpid per fora, però l'interior no arriba a fer-se. Quan haguem de fregir croquetes usarem abundant oli d'oliva, a uns 175 °c. No posarem alhora massa croquetes dins la paella per tal de no refredar l'oli.

Bona setmana i fins dissabte que ve.
parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com

Juan A. Fernández



Divulgació

Per tot està ple de moscards pesats!

Avui anit, mentrestant rumiava sobre que parlaria a aquesta columna, hi havia un mal bitxo que no em deixava pensar amb claredat ni descansar; a estones molestava amb el renou, a estones picava, passant-me un poc com a la glosa:

*Un moscard que no té dents
se voldrà riure de mi:
sempre diu "cosí, cosí",
i jo no tenc tals parents.*

Per tant, que millor que xerrar de moscards ara que estan tan pesats? Com sempre, m'agrada començar els articles que tracten d'animals amb una mica de descripció tècnica. Són insectes dípters, és a dir, que tenen dues ales, més especialment de la família culícids, que en general es caracteritzen per alimentar-se de sang. No és ben bé així, ja que només les femelles s'alimenten de sang, i mentrestant ho fan poden transmetre multitud de malalties, convertint-los molt possiblement en l'animal que més morts causa cada any al planeta. Però no és que siguin res nou, ja que fins i

tot s'han trobat moscards dintre de fragments d'ambre de més de 79 milions d'anys d'antiguitat, però això no fa que deixin de ser molestos.

No tots els moscards són exactament iguals, i això ja ho sabem de sobres d'ençà que ha entrat el moscard tigre amb les seves picades feroços, més o menys com diu la glosa:

*Es moscards de Son Senyor
tenen es barram d'ullastre:
fiquen es bec dins sa pasta
i xupen sa sang millor.*

El més important en aquest cas és com mirar de combatre'ls. Hi ha multitud d'aparells més o menys eficaços per allunyar-los, alguns que els maten directament com les resistències de llum que atreuen els insectes, i altres menys tecnològics però més eficaços com col·locar mosquiteres sobre el llit. Però el millor de tot és evitar que es reproduïxin a prop nostre. Per això hem de saber que es reproduïxen posant ous dintre de l'aigua o en zones humides, però sempre després que

la femella hagi xuclat sang a algun mamífer. Hi ha espècies que ponen els ous dintre de sacs amb una espècia de flotador directament dintre de l'aigua, i altres com els tigre que els posen a zones seques molt a prop de petites quantitats d'aigua, com poden ser els plats dels ramells. Aquests ous



tardaran entre 2 o 3 dies a varies setmanes a fer eclosió, sortint les larves que viuran també a l'aigua, igual que les pupes que donaran lloc als adults. És a dir, de les 4 fases per les quals passen els moscards, 3 són aquàtiques, i només els adults viuen fora de l'aigua. Per tant, per evitar els moscards el millor és evitar tenir superfícies d'aigua a prop de casa, així com canviar l'aigua de les

plantes almenys un dia si un no. Els mascles només s'alimenten de nèctar i altres fonts de sucre, les femelles també es poden alimentar d'aquests nèctars, però han de consumir sang per poder aconseguir els nutrients necessaris per poder pondre ous. Per tant, són les femelles dels moscards les que ens donen tants de maldecaps!

*Suara m'he barallat
amb un moscard, cara a cara;
l'he deixat que encara plora,
amb so budellam defora
d'un cop que l'hi he pegat.*

Encara que no tingui res a veure amb els moscards, a excepció de ser un altre insecte freqüent a l'estiu, hi ha les cigales, però quan l'he vista no me pogut resistir a acabar amb aquesta glosa, imagino que cansat de fer feina amb tanta calor!

*Jo voldria ser cigala
es temps de batre i segar,
per estar a s'ombra i cantar.
En el món no hi ha més gal·la!*

Andreu Oliver

