



# COCRETAS



La clave está en hacerlas bien.  
Debic se lo pone fácil.



# HISTORIA

## *crujiente y cremosa de la croqueta*

Este pequeño objeto del deseo que parece tan nuestro, tiene en realidad, su origen en Francia. Su nombre proviene de *croquer*, que significa crujir, y la primera referencia escrita data de 1817 de la mano de Carême, un cocinero de Luis XIV que sirvió sus exquisitas *croquettes à la royale* durante un banquete.

Por tanto, si una croqueta no es crujiente no es realmente merecedora de tal denominación.

El relleno de este bocado, la deliciosa receta de la bechamel, se la debemos a otro cocinero que trabajaba para Luis de Béchameil en el siglo XVII, aunque, al parecer, su invención era una mera copia de una receta de unos cocineros italianos que trabajaban para Catalina de Médici.

De *croquer* pasamos a *croquette*, y ¿cómo pasamos de *croquette* a croqueta?

Allá durante la Guerra de Independencia, con medio país afrancesado y otro medio revolucionado, ya se comían croquetas en España. “Un frito de croquetas”, así tal cual, aparece en la minuta de una cena ofrecida en 1812 a las tropas inglesas que venían a liberarnos de Napoléon.

A mediados del siglo XIX las croquetas habían ganado mucha popularidad y en un auténtico frenesí croquetero ya había recetas en español para hacer croquetas de ave, conejo, ternera, cangrejo, salmón, pescado, langosta y patata.

Algunas se hacían a la antigua, con un simple picadillo, y otras más modernas, con bechamel. En el “Diccionario Doméstico” de 1866 ya aparecen dos de las variantes croqueteras más tradicionales nuestras, las de bacalao y las de jamón.

Emilia Pardo Bazán escribió en “La Cocina Española Moderna” (1917): “las croquetas al aclimatarse a España han ganado mucho. La croqueta francesa es enorme, de forma de tapón de corcho, dura y sin gracia. Aquí al contrario, cuando las hacen bien, las croquetitas se deshacen en la boca de tan blandas y suaves”.

Aquí está la clave, en hacerlas bien. La mantequilla y la nata Culinaria Original Debic juegan un papel importante en la masa de la croqueta. La mantequilla es la base del roux y la nata le proporciona el carácter cremoso. Por cierto, ¿sabía que Debic inventó la primera nata para cocinar?

A partir de ahí, sean croquetitas o croquetonas, cocretas o cocletas, todo es cuestión de gustos.

Le presentamos una receta base que puede personalizar a su gusto. Y si se atreve, tiene una selección de 10 recetas comprobadísimas para que le salgan bien a la primera. Deseando que entre ellas encuentre su croqueta perfecta,

Saludos culinarios,

**Mónica Beltrán**

Miembro Equipo Europeo de Asesores Culinarios de Debic

# ÍNDICE

## 4 PASO A PASO

### Receta base



## 5 RECETAS ESPECIAL CATERING

### Berenjena Ternera Marisco

## 6 OPCIONES VEGETALES

### Patatas con hierbas verdes Quinoa remolacha y nueces



## 8-9 LAS TRADICIONALES

### Bacalao Salmón ahumado con eneldo Setas Pollo Jamón



## 10 SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

### Para todas las ocasiones

## 11 DEBIC

### Acerca de Debic



# RECETA BASE

*Las croquetas son una buena manera de aprovechar restos de la mise en place. Convierta sus mermas en un rico manjar con esta receta base a la que podrá añadir el relleno que desee.*

## INGREDIENTES

125 g Mantequilla Tradicional Debic  
185 g harina  
400 ml caldo  
200 ml Culinaria Original Debic  
450 g relleno (justed decide!)  
12 g gelatina de hojas  
especias, sal, pimienta blanca



Remojar las hojas de gelatina en agua fría.



Preparar el roux. Derretir la mantequilla y freír la chalota y el ajo. Agregar la harina de inmediato y mezclar bien con una espátula. Dejar que el roux se cocine lentamente.



Agregar la nata fría y el caldo poco a poco al roux sin dejar de remover durante 4 o 5 min hasta obtener la base de las croquetas.



Exprimir bien la gelatina previamente empapada y agregarla a la base junto con el relleno. Sazonar con sal, pimienta y hierbas.



Verter la masa en un recipiente adecuado, cubrir con film. Dejar reposar a temperatura ambiente y después en la nevera.



Pesar la masa para determinar el tamaño que queremos que tengan las croquetas y bolear.



Se pueden usar diferentes ingredientes para el rebozado como pan rallado, copos de maíz, semillas de sésamo, galletas de gambas y nueces picadas.



Pasar las croquetas primero a través de la harina, luego por las claras de huevo y terminar rebozándolas con el pan rallado (los ingredientes dependen de la receta).



Freír las croquetas a 170° C en aceite. Escurrirlas bien y pasar por papel absorbente. Servir.

## BERENJENA



45 minutos uds. x 35 g 0,17 € x unidad dificultad

### BASE

125 g Mantequilla Tradicional Debic  
185 g harina  
3 berenjenas  
500 ml caldo de verduras  
200 ml Culinaria Original Debic  
14 g gelatina de hoja

### RELLENO

300 g tomate triturado  
5 g hojas de estragón, finamente cortadas  
150 g queso de cabra suave  
sal y pimienta

### REBOZADO

300 g harina  
400 ml clara de huevo  
500 g pan rallado

### PREPARACIÓN DE LA BERENJENA

Envolver la berenjena en papel de aluminio y cocinar en el horno a 200°C durante 15 minutos. Retirar la piel y triturar en la licuadora junto con la nata.

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Seguir los pasos 1-6 de la pág. 4.

### REBOZADO

Pasar las croquetas primero a través de la harina, luego por las claras de huevo y terminar rebozándolas con el pan rallado.



## TERNERA



60 minutos uds. x 30 g 0,34 € x unidad dificultad

### MASA

125 g Mantequilla Tradicional Debic  
185 g harina  
400 ml caldo de ternera  
200 ml Culinaria Original Debic  
100 g granos de maíz  
12 g gelatina de hoja

### RELLENO

450 g carrillera de ternera  
1 l salmuera (8% de sal de colorozo)  
2 l caldo de ternera  
15 g cebollines finamente picados  
sal y pimienta blanca

### REBOZADO

300 g harina  
400 ml clara de huevo  
500 g copos de maíz, magullados

### PREPARACIÓN DE LA TERNERA

Macerar las carrilleras de ternera en salmuera durante 12 horas. Enjuagar bien y freír las carrilleras en la sartén. Cocinar en el caldo de ternera hasta que estén tiernas. Enfriar y cortar en brunoise fina. Apartar el caldo y separar 400 ml para preparar la base.

### PREPARACIÓN DE LA CREMA DE MAÍZ

Llevar la nata a ebullición junto con los granos de maíz y luego pasar por la licuadora. Colar a través de un tamiz fino. Enfriar la crema de maíz y reservar.

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Seguir los pasos 1-6 de la pág. 4. En el paso 3 usar la crema de maíz en lugar de la nata, y añadir el caldo reservado. En el paso 4 añadir la ternera y los cebollines como relleno.

### REBOZADO

Pasar las croquetas primero a través de la harina, luego por las claras de huevo y terminar rebozándolas con los copos de maíz.

## MARISCO



40 minutos uds. x 30 g 0,46 € x unidad dificultad

### BASE

125 g Mantequilla Tradicional Debic  
185 g harina  
400 ml caldo de marisco  
200 ml Culinaria Original Debic  
12 g gelatina de hojas

### RELLENO

450 g langostinos cortaditos  
20 g cebollines finamente picados  
20 g perejil plano  
sal y pimienta blanca

### REBOZADO

300 g harina  
400 ml clara de huevo  
600 g pan de gambas  
200 g camarón seco, frito

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Seguir los pasos 1-6 de la pág. 4.

### REBOZADO

Triturar el pan de gambas hasta obtener un polvo fino y mezclar con los camarones fritos. Pasar las croquetas primero a través de la harina, luego por las claras de huevo y terminar rebozándolas con la mezcla de pan de gambas y camarones fritos.

## Consejo del Chef

**¿Por qué usar gelatina?** Una buena bechamel es suficiente, pero en el caso de tener que servir nuestras croquetas en banquetes o caterings puede ser una manera de que su presentación no pierda atractivo con el tiempo ya que la gelatina les da más espesor y estabilidad.



## PATATA CON HIERBAS VERDES



40

minutos

40

uds. x 30 g

0,10

€ x unidad



dificultad

### PURÉ

1	kg	patatas
100	g	Mantequilla Tradicional Debic
3		huevos
200	g	hierbas verdes en polvo
		sal y pimienta blanca

### REBOZADO

300	g	harina
400	ml	clara de huevo
500	g	pan rallado

### PREPARACIÓN DEL PURÉ

Cocer las patatas hasta que estén listas, pelar y triturar con un pasapurés. Añadir la nata, la mantequilla y los huevos y remover. Sazonar con pimienta blanca, sal y las hierbas verdes en polvo. Pasar el puré obtenido a una manga pastelera y disponer tiras largas en una plataforma de acero inoxidable. Dejar enfriar brevemente en el congelador y cortar en la forma deseada.

### REBOZADO

Pasar las croquetas primero a través de la harina, luego por las claras de huevo y terminar rebozándolas con el pan rallado. Freír las croquetas a 170°C en aceite y servir inmediatamente.

## ¿Lo sabía?

- Si no se dispone de freidora, en vez de una sartén puede usar una cazuela con bastante aceite bien caliente (a 170 °C) para que las croquetas queden sumergidas y no haya que darles la vuelta.

## QUINOA, REMOLACHA Y NUECES



45

minutos

25

uds. x 20 g

0,13

€ x unidad



dificultad

### RELLENO

100	g	quinoa
100	ml	Culinaria Original Debic
100	ml	agua
60	g	nueces picadas
100	g	remolacha rallada
100	g	champiñones picados
25	ml	Saltear & Asar Debic

### BASE BECHAMEL

15	ml	Saltear & Asar Debic
15	g	harina
80	ml	Culinaria Original Debic
20	ml	agua
		sal y pimienta

### REBOZADO

2		huevos
		sal y pimienta
100	g	harina
125	g	pan rallado con 1 c/s nueces picadas

### PREPARACIÓN DEL RELLENO

Lavar la quinoa con agua y escurrir. Hervir la quinoa junto con la Culinaria Original Debic y el agua durante 15 minutos. Añadir las nueces, la remolacha y salpimentar. Cocer 3 minutos más y retirar. Saltear los champiñones con Saltear & Asar Debic. Añadir a la quinoa, mezclar y reservar.

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Calentar el Saltear & Asar Debic con la harina. Cocer hasta tostar. Añadir la Culinaria Original Debic con el agua y remover hasta hervir. Juntar con el relleno de quinoa, mezclar y enfriar. Bolear.

### REBOZADO

Batir el huevo, salpimentar. Pasar las croquetas primero por la harina, luego por el huevo y terminar rebozándolas con el pan. Freír por inmersión a 170°C. Sacar, escurrir en papel absorbente y servir.

## Consejo del Chef

- Si prepara su bechamel con anticipación, coloque un trozo de papel film directamente sobre su superficie. Esto evitará la formación de una piel desagradable.
- La bechamel le da cremosidad y espesor a la croqueta. Aguanta perfectamente la congelación incluso en el caso de congelar solo la base sin haber boleado las croquetas. Si al descongelar aparece un poco de líquido, mezclando bien en el momento de recalentarla se vuelve a obtener una base homogénea.

# Culinaria Original

La nata del Chef

Por su excelente rendimiento y funcionalidad es la nata de referencia entre los chefs. No falla en los momentos clave.

Riesgo = 0, no se corta, no se arriesga a tirar el producto

Liga y espesa más fácilmente



Más con menos: más producto final en menos tiempo

Facilita su proceso de trabajo al no alterarse con cambios de temperatura.

Admite perfectamente la adición de ingredientes ácidos u alcoholizados.

Disponible en formatos de 1L y 2L





## BACALAO



30

minutos

50

uds. x 30 g

0,19

€ x unidad



### MASA

200 ml	aceite de oliva (1)
300 g	cebolla
100 g	pimiento verde
300 g	patata
2	dientes de ajo
1	guindilla sin semillas
200 ml	aceite de oliva (2)
500 g	bacalao
100 ml	Culinaria Original Debic
	sal y pimienta

### REBOZADO

2	huevos
	sal y pimienta
100 g	harina
125 g	panko

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Cortar la cebolla, el pimiento, el ajo y la patata a la juliana. Poner a confitar la cebolla con el pimiento en el aceite (1). Confitar la patata, el ajo y la guindilla con el aceite (2). Cuando la patata esté cocida, apagar y añadir el bacalao. Remover un par de minutos, colar y reservar el aceite. Triturar y emulsionar con Culinaría Original Debic y 100 ml del aceite que hemos reservado. Agregar la cebolla, el pimiento y condimentar. Enfriar y reservar. Bolear.

### REBOZADO

Batir el huevo, salpimentar. Pasar las croquetas por harina, huevo y pan. Freír por inmersión a 170°C. Sacar y escurrir en papel absorbente y servir.

## ¿Lo sabía?

- Este rico bocado triunfa allá donde va. Y el 16 de Enero es el Día Internacional de la Croqueta.

## SALMÓN AHUMADO CON ENELDO



30

minutos

25

uds. x 22 g

0,21

€ x unidad



### MASA

50 ml	Saltear & Asar Debic
150 g	bulbo de hinojo picado
50 g	harina
100 ml	Culinaria Original Debic
150 ml	leche
125 g	salmón ahumado picado
1 c/s	eneldo fresco picado
	sal y pimienta

### REBOZADO

2	huevos
	sal y pimienta
100 g	harina
125 g	panko

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Calentar el Saltear & Asar Debic y rehogar el hinojo. Incorporar la harina y cocer sin colar. Agregar la Culinaría Original Debic y la leche poco a poco. Cocer hasta que se desenganche de la cazuela. Añadir el salmón y el eneldo. Salpimentar, enfriar y bolear las piezas.

### REBOZADO

Batir el huevo y salpimentar. Pasar las croquetas por harina, huevo y pan. Freír por inmersión a 170°C. Sacar y escurrir en papel absorbente y servir.



## SETAS



30

minutos

35

uds. x 18 g

0,12

€ x unidad



### MASA

50 g	Mantequilla Tradicional Debic
200 g	cebolla picada
4	dientes de ajo picado
1 c/c	hojas de tomillo fresco
60 g	harina
125 ml	Culinaria Original Debic
125 ml	leche
250 g	setas de cultivo variadas troceadas
10 ml	aceite de oliva
1 c/s	perejil picado
	sal y pimienta

### REBOZADO

2	huevos
	sal y pimienta
100 g	harina
125 g	pan rallado con 1 c/s ceps secos

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Calentar la Mantequilla Tradicional Debic y rehogar hasta dorar la cebolla. Añadir el ajo, el tomillo y rehogar unos minutos. Incorporar la harina y tostarla. Agregar la leche y la Culinaría Original Debic poco a poco. Cocer hasta que se desenganche de la cazuela. Saltear las setas y salpimentar. Cocer hasta evaporar el agua. Añadir el perejil y juntar con la bechamel. Cocer unos minutos y enfriar. Formatear del tamaño deseado y reservar.

### REBOZADO

Batir el huevo y salpimentar. Pasar las croquetas por harina, huevo y pan. Freír por inmersión a 170°C. Sacar y escurrir en papel absorbente. Servir.

## Consejo del Chef

- Si queremos abaratar costes podemos usar sólo champiñones o salmón fresco.

## JAMÓN



30

minutos

30

uds. x 20 g

0,11

€ x unidad



### MASA

30 g	Mantequilla Tradicional Debic
20 g	grasa de jamón
200 g	cebolla finamente picada
100 g	jamón picado
60 g	harina
125 ml	Culinaria Original Debic
125 ml	leche
	sal y pimienta
	nuez moscada

### REBOZADO

2	huevos
	sal y pimienta
100 g	harina
125 g	pan rallado

### PREPARACIÓN DE LA MASA

Calentar las grasas y rehogar hasta dorar la cebolla. Añadir el jamón y rehogar. Incorporar la harina y tostarla. Agregar la leche y la Culinaría Original Debic poco a poco. Cocer hasta que se desenganche de la cazuela. Condimentar, enfriar y moldear piezas de 10 g.

### REBOZADO

Batir el huevo y salpimentar. Pasar las croquetas por harina, huevo y pan. Freír por inmersión a 170°C. Sacar y escurrir en papel absorbente y servir.

## Consejo del Chef

- Las croquetas también se pueden freír directamente desde el congelador. Entonces las freímos sin sumersión, a unos 140-150°C, y más lentamente, haciendo primero una mitad y luego la otra. La clave está en usar la cantidad justa de aceite para que llegue a la mitad de la altura de nuestra croqueta. Así gastamos menos aceite.

## POLLO



90

minutos

50

uds. x 25 g

0,13

€ x unidad



### RELLENO

3	muslos de pollo cortados en dos
50 g	Mantequilla Tradicional Debic
2	dientes de ajo chafados
250 g	cebolla cortada a la juliana
2	ramas de tomillo fresco
25 ml	vino blanco
25 ml	vino rancio
	sal y pimienta

### MASA

50 g	grasa del salteado de los muslos de pollo
50 g	Mantequilla Tradicional Debic
100 g	harina
400 ml	Culinaria Original Debic
300 ml	leche
	sal y pimienta
	nuez moscada

### REBOZADO

2	huevos
	sal y pimienta
100 g	harina
125 g	pan rallado

## ¿Lo sabía?

- Para las croquetas de carne, deje que la mantequilla se coloree para obtener un roux más oscuro.





# - COCCRETAS -

*para  
todas las  
ocasiones*



## *para picar*

No hay nada mejor que las croquetas para compartir con los amigos, a cualquier hora, con cualquier excusa. Ya sea viendo el fútbol o simplemente tomando algo fresquito en una terraza.

## *para esperar*

A veces el tiempo de espera entre que un comensal pide y es servido se le hace eterno. Una buena opción para evitar que se impaciente es servirle un aperitivo de cortesía. Verá cómo aprecia el detalle. Puede hacer las croquetas en tiras largas y, por ejemplo, ofrecerlas con unas hojitas verdes.



## *para llevar*

El "take away" y el "delivery" son tendencias muy marcadas de nuestro sector. Ofrecer la opción de poder llevarse las croquetas puede ser un atractivo más para su clientela. Póngalas en una caja bonita y verá como todo el mundo querrá comprarlas para comérselas en casa, el parque, la oficina...



## *para pedir de primero*

Muchas veces los comensales prefieren compartir el primero antes de pedir cada uno el segundo plato... Las croquetas son muy populares y entrarán en muchos pedidos de este tipo. Y aquellos que estén enamorados de las croquetas también se lo podrán pedir para ellos solos.



## *para degustar*

Esta opción es para aquellos que quieren probar nuevas combinaciones de sabores y texturas. Ofrezca una cena gourmet combinando varios entrantes de manera creativa y sofisticada. Por ejemplo, sirva las croquetas de setas con un carpaccio y una crema de espinacas. Deje volar su creatividad y sorprenda a sus clientes.

# ACERCA DE DEBIC

Debic trabaja exclusivamente para los chefs profesionales. Comparte con ellos la misma pasión por la comida. Y busca apoyarlos con una amplia gama de derivados lácteos en los que puedan confiar ciegamente, perfectamente adaptados a sus retos diarios.

Sus necesidades están en el centro de atención de todo lo que hace Debic. Desde inventar la nata en spray, ser el primero en ofrecer una nata especial para cocinar, mantequillas técnicamente perfectas, o crear soluciones únicas como el parfait.

Nuestro compromiso es dar a estos profesionales el apoyo necesario para que sólo tengan que concentrarse en aquello que saben hacer mejor.

Y lo conseguimos elaborando no solamente los mejores productos pero, además, difundiendo y compartiendo recetas, ideas, inspiración y conceptos culinarios.

Colaboramos en competiciones, con escuelas, ofreciendo formaciones, clases magistrales Debic donde grandes chefs revelan sus consejos y trucos... Nos volcamos en apoyar aquellos profesionales que empujan sus límites a diario, para que juntos, lleguemos cada día más lejos.

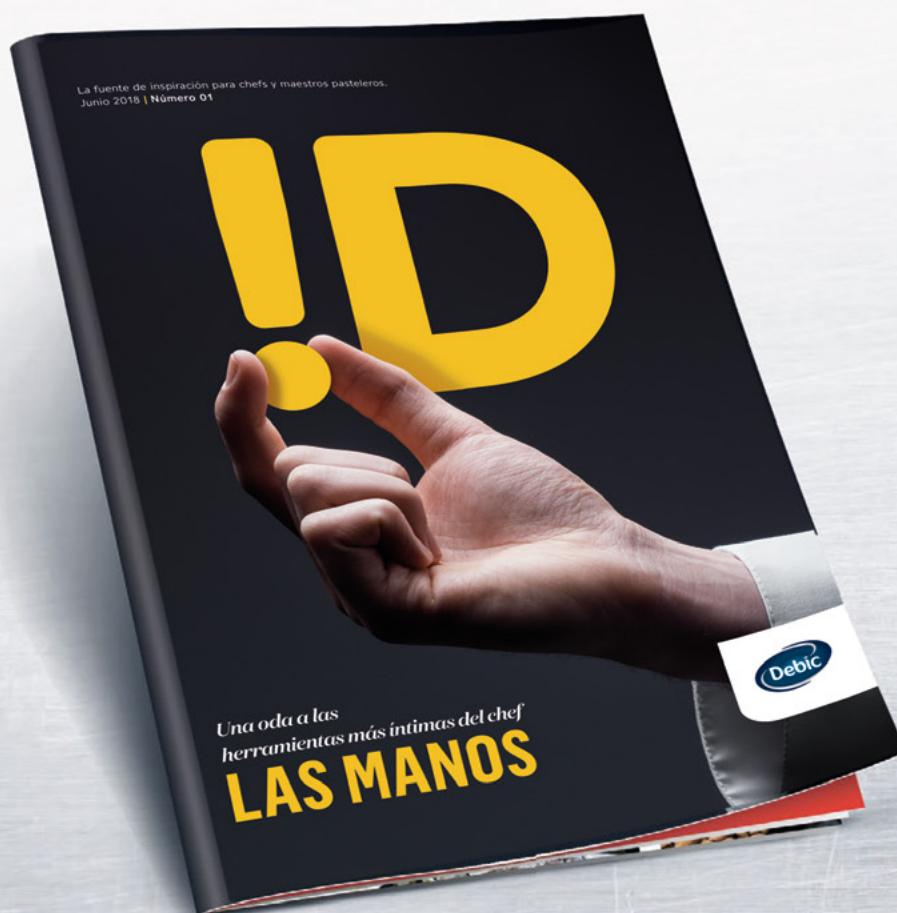
Para más información visite [Debic.com](https://www.debic.com)







# Descubra !D Magazine



La revista de Debic con entrevistas, tendencias,  
inspiración y recetas para profesionales.

Solicite su ejemplar a su distribuidor Debic o descárguelo en  
**[www.debic.com](http://www.debic.com)**