

Aperitivo de croquetas de txipirón

Ingredientes (4 /6 personas):

Ingredientes para 4 personas:

1 caja de croquetas de Txipiron

[Bahía de la Concha](#)

Aceite de girasol especial frituras

Para la espuma de patata:

250 gr. de patata cocida

100 gr. de agua de cocción de la patata

125 gr. de nata 35% M.G.

35 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal y pimienta

Para el aceite de perejil y ajo:

40 gr. de hojas de perejil fresco

200 gr. de aceite de oliva suave

1 diente de ajo

2 gr. de sal

Para las migas de perejil y ajo:

60 gr. de panko (pan rallado japonés)

15 gr. de aceite de oliva suave

1/4 diente de ajo picado

30 gr. de aceite de perejil y ajo

sal

Elaboración:

Comenzamos preparando el aceite de perejil. Para ello, introducimos en un vaso batidor o en la Thermomix el perejil bien deshojado, el aceite, 1 ajo y una pizca de sal. Batimos todo.

En una sartén colocamos un ajo bien picado con aceite de oliva. Cuando comience a "bailar" ponemos el panko (pan rallado japonés) y vamos removiendo para que absorba el aceite. Una vez comienza a dorarse el pan, retirar del fuego y añadir el aceite de perejil. Remover bien, para que se integre bien el aceite con el pan.

Para elaborar la espuma de patata, cocemos las patatas en una cazuela. Reservamos el agua de la cocción y batimos las patatas con el agua (si usamos la Thermomix batir a 70°, si usamos una batidora tradicional es conveniente que el caldo y las patatas estén templadas). Añadimos la nata y cuando esté bien integrada incorporamos el aceite, la sal y la pimienta. Batimos todo bien durante 2 minutos. Colamos la crema de patata para introducirla en el sifón (si no tenemos sifón usaremos la propia crema, en ese caso no quedará como espuma).

Freímos las croquetas de txipiron en abundante aceite caliente. Las sacamos y colocamos sobre un papel para que absorba el aceite sobrante.

Para el emplatado, en un recipiente pequeño colocamos 2 croquetas en un lateral. En el otro, ponemos la espuma de patata y sobre ella colocamos unas migas de perejil y ajo. Ya tenemos listo nuestro aperitivo.

¡Buen provecho!

