

Croqueta de sancocho de Bells Bar

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 patas de gallina
- 1 papada / costilla
- 1 yuca
- 1 manojo de cilantro
- 2 cebollas
- 10 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 pizca de orégano
- 4 huesos de ternera
- 3 cucharaditas de Triguisar
- 4 cucharaditas de pollo deshidratado
- 300 g de maíz
- 2 l de leche
- 500 g de mantequilla
- 600 g de harina
- Huevo pasteurizado
- Panko
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Preparación:

- Colocar el pollo, la costilla, la yuca pelada, el cilantro, la cebolla, el ajo, el laurel, el orégano, el Triguilar y el pollo deshidratado en una olla y cubrir con agua. Poner a fuego alto hasta que rompa a hervir y bajar al mínimo. Dejar a fuego lento durante dos horas y dejar enfriar.
- Colar el líquido y volverlo a fuego alto. Añadir el maíz, y mientras que reduce desmigalar la carne y cortar la yuca en cachos pequeños. Retirar lo demás.
- Reducir el caldo a la mitad y añadir leche. Dejar la carne a fuego bajo para que temple todo junto.
- Para hacer una *roux*, derretir la mantequilla en una olla grande y ancha. Una vez derretido, añadir la harina e ir mezclando con una varilla. Dejar un tiempo hasta que se cocine la harina y se empiece a casi tostar.
- Añadir la mezcla líquida de caldo y carne a la *roux* y seguir mezclando vigorosamente. Dejar cocinar unos 15 minutos hasta que termine de espesar.
- Enfriar la masa. Hacer bolas y pasar por la harina, y después por el huevo y el panko. Freír y comer.