

Estils

La croqueta, felicitat cruixent per fora i tendra per dins

A casa és una solució deliciosa de cuina de reaprofitament i als restaurants la reina de les cartes

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
BARCELONA

Les croquetes han sortit de la cuina de casa, on tenien el poder de reciclar les puntes de menjars sobrants, i s'han establert com a plat gourmet de les cartes dels restaurants més aclamats. Justament aquestes mateixes, les més exquisides, han arribat també als supermercats, on conviuen les congelades amb les que caduquen en pocs dies. Aquestes últimes estan fetes per cuiners amb renom, com Nandu Jubany, i elaborades amb ingredients de primera qualitat, fins al punt que una croqueta gairebé costa 1 €. Qui hauria dit als esfèrics o ovals arrebossats i fregits, que probablement van néixer a França al segle XIX, que tindrien tanta adoració. Tanta, que fins i tot tenen un dia internacional, concretament el 16 de gener.

Són fàcils de menjar, es pot fer si es vol amb els dits; agraden a totes les edats i de vegades són una fórmula perquè els petits mengin ingredients que no toleren d'una altra manera; es poden transportar amunt i avall (ai, quantes carmanyoles omplen!); la seva mossegada és un joc de textures entre cruixent i tendre, que en gastronomia sempre és molt valorat; són un plat senzill de compartir entre comensals (tants caps tantes croquetes). I per reblar el clau, segurament per tots aquests motius, han aconseguit enllaçar-se amb un sentiment que mai no està ni estarà en crisi: la felicitat.

On podeu trobar les millors croquetes? Us expliquem on assaborir-ne algunes de les millors.

1. Les croquetes de rostit de Carles Gaig, al Petit Comitè

Les croquetes de rostit sempre són a la carta del restaurant Petit Comitè, situat al passeig de la Concepció de Barcelona, del cuiner Carles Gaig. "Per fer-les, primer preparo un rostit de pollastre, per una banda, i, per una altra, un sofregit", comença a explicar el cuiner un matí mentre les prepara per al servei del migdia. Quan ja està fet el sofregit, el posa al rostit, perquè s'acabi de fer tot junt. Un cop cuinat, esmicolarà la carn, que quedí estel·losa, "perquè a la mossegada es noti la carn", i ja estarà a punt per arrebossar, amb farina de galeta, i per fregir-les tot seguit en una paella amb oli d'oliva suau a 180°. Alerta a fregir-les amb l'oli en fred, perquè hi haurà el perill que s'esberlin, i que el farcit suri per l'oli. "Com que l'interior ja està cuit, només cal el



01. Croquetes diverses del restaurant Moka de la Rambla de Barcelona. MOKA
02. i 03. Croquetes de rostit de Carles Gaig al restaurant Petit Comitè. PERE TORDERA



Els 5 manaments de les bones croquetes casolanes

1. Farcit-les del que més us agradi. Si teniu sobres d'un àpat de verdures fetes al vapor, reconvertiu-les en croquetes amb un tros de formatge d'ovella i una beixamel de llet també d'ovella. Si heu fet rap, us n'ha sobrat i l'endemà no voleu menjar-lo tal com el vau cuinar, feu-ne croquetes.

2. La beixamel és un ingredient central, però no el més important. Diguem-ho d'una altra manera, una croqueta que a l'interior sigui tot beixamel entra en una categoria que no és preferent, però no per això detestable. El cas és que la beixamel ha d'amorósir els ingredients del farcit sense convertir-se en protagonista. Hi és, però deixa que el protagonista siguin els altres ingredients.

3. L'arrebossat és la clau de volta d'una bona croqueta. I per això hi ha tantes teories com cuiners. N'hi ha que segueixen els passos següents: primer passen les croquetes, que hauran conformat amb les mans, per farina, després per ou i després per farina de galeta. D'aquí, directes a la paella. N'hi ha que les passen per farina de galeta, després ou i una altra vegada farina de galeta. I encara n'hi ha d'altres que proposen fer

servir panko, el pa ratllat del Japó, recomanat per a arrebossats perquè és lleuger, absorbeix menys l'oli que la farina de galeta i atorga més lleugeresa al preparat.

4. Vigileu l'oli amb què fregiu les croquetes. ¿Quantes croquetes s'han esberlat en dues meitats mentre s'han fregit amb un oli fred?, ¿i que han convertit la càpsula arrebossada en un bunyol esmicolat? Així doncs, assegureu-vos que l'oli d'oliva suau és calent. Si no teniu fregidora que us indiqui exactament els 180 graus, tireu-hi una mica de l'arrebossat; si veieu que es fregeix de seguida, ha arribat el moment que les hi submergeu. I fixeu-vos-hi bé: les croquetes les heu de submergir. No pretengueu fregir-ne de bones amb un fil d'oli, perquè quedaran torrades a clapes, i no per tots els cantons.

5. Finalment, mengeu-les quan encara són calentes. Una croqueta freda és com menjar un peix bullit, en el sentit de l'expressió (no en el literal, que pot ser ben saborós), és a dir que serà insulsa, mentre que menjar-se-les quan mantenen l'escalfor i tendresa del farcit i el cruixent de fora serà sublim.

cop calent perquè n'arrebossi l'exterior", aconsella el cuiner Carles Gaig. Les croquetes del cuiner Carles Gaig es poden adquirir a l'establiment que el cuiner té de menjar per emportar, al Gaig Barcelona, situat al carrer de la Nau de Santa Maria de Barcelona.

2. Les croquetes Francis Paniego, a l'Sport Hotel Hermitage d'Andorra

Sembla un clixè però és cert: hi ha un abans i un després d'haver menjat les croquetes del cuiner Francis Paniego. Nascut a Ezcaray (la Rioja), és l'assessor gastronòmic de l'Sport Hotel Hermitage d'Andorra. Paniego les va aprendre a fer de la mare a l'hotel que tenien, l'Echaurren. "De petit, recordo passar els estius estudiant amb un professor de repàs les assignatures que em quedaven, i veure fer a la mare les croquetes i mil i un plats més". Al l'hotel familiar, de gran el fill hi cuinaria plats que li han suposat ostentar dues estrelles Michelin, i no hi han faltat mai les croquetes, les mateixes que apareixen als restaurants de l'Sport Hotel Hermitage d'Andorra, on el cuiner assegura que el plat insígnia de l'hotel de la Rioja s'ha convertit en estrella també a Andorra.

3. Les croquetes de bacallà a la llauna i pernil ibèric de la Rambla de Barcelona

Les croquetes de bacallà a la llauna amb vi blanc, alls i pebre vermell de la Vera i les de formatge parmesà, romaní i tomàquet sec són dues de les especialitats del restaurant Moka, situat a la Rambla de Barcelona, que justament es van convertir en un reclam en l'edició passada del Tast a la Rambla, un dels millors aparadors de la bona gastronomia de la ciutat. El Moka té un apartat exclusiu per a les croquetes: n'hi ha també de gambes; d'espínacs amb panses, pinyons i ceba caramel·litzada; de pernil ibèric de Guijuelo, i de pollastre i ceba caramel·litzada. El plat estrella: l'assortiment de croquetes, del gust que cadascú triï. I una precisió per als comensals amb intolerància o al·lèrgia als lactis: les croquetes de pollastre són sense llet.

4. Les croquetes de pollastre dels Pirineus de Núria Bonet, a Bellver de Cerdanya

La cuinera Núria Bonet, del restaurant Ca la Núria, prepara croquetes de pollastre dels Pirineus, que rosteix amb calma. "Ben bé són tres hores, a foc lent", explica. Primer l'haurà marcat, tallat a quarts, en una paella, d'on tot seguit el retirarà per fer-hi el sofregit, amb ceba tallada a vuit talls i una mica de tomàquet madur, al qual haurà tret les llavors i la pell. Quan el sofregit està mig fet, hi tira un bon raig de vi ranci, que arrencarà la base del sofregit, i tot seguit hi tirarà aigua mineral, que en cobreixi ben bé els ingredients fins a la meitat. Mentre la cocció va fent, la cuinera, que acaba d'estrenar restaurant a Bellver de Cerdanya, prepara la beixamel, que ella prefereix que sigui espessa. "Així que hi poso els tres ingredients a parts iguals: 60 ml de llet, 60 g de mantega i 60 g de farina", diu. Amb la beixamel feta i el rostit acabat, només faltaria desossar la carn, trinxar-la, embolcallar-la de beixamel, donar-hi forma amb l'ajut de les dues mans, arrebossar-la i fregir-la. Les croquetes dels Pirineus, elaborades amb ingredients de proximitat, fan uns trenta grams cada una. "Són una bona mossegada", assenyala la cuinera.

5. Croquetes de llagostins sense gluten, de Jeroni Castell d'Uldecona

Les croquetes sense gluten són la novetat del cuiner d'Uldecona Jeroni Castell, que fins ara n'havia elaborat per a restaurants, però que ara també les posa a la venda en botigues de les comarques de Tarragona i de Barcelona. "S'han de tastar, les de llagostins sense gluten, tinguis intolerància al gluten o no, perquè són sublimes", recomana més d'un que les ha tastades, i en destaca la mossegada carnosa. Amb gluten, el cuiner també elabora croquetes de foie, de pollastre al curri, de sobrassada i de pernil ibèric. "Fer croquetes ens va salvar de la desfeta de la pandèmia, quan estàvem tancats, i ara continuem", explica el cuiner, que afegeix que per als aperitius del restaurant Les Moles, i també per als casaments, són sempre un èxit. ■