

Recetario

CROQUETAS DE CALAMAR EN PAN NEGRO CON SALSA HOISIN DE FRESA

INGREDIENTES:

2 calamares de 300gr cada uno
2 litros de leche
250gr de mantequilla
250gr de harina
1 cebolla
1 pimiento verde
Huevos
Pan negro
Para la salsa hoisin:
1/2 cebolla
300gr de fresas
150gr de miel
200ml de vinagre

BABEL
FOOD EXPLORERS

¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Para la salsa hoisin:

Ponemos un cazo al fuego con todos los ingredientes y cocemos a fuego lento durante 1 hora, trituramos y colamos.

Para las croquetas:

En una cazuela echamos la mantequilla, la cebolla y el pimiento bien picadito y dejamos que se vayan pochando en la mantequilla, añadimos el calamar picado lo más fino posible.

Una vez cocinado añadimos la harina, dejamos cocer un par de minutos y después echamos la leche.

Dejamos enfriar la masa y hacemos las croquetas, pasamos por huevo y por el pan negro.

Presentación:

Ponemos en un cuenco la salsa y alrededor las croquetas.

