

CROQUETES LÍQUIDES DE PORC

INGREDIENTS (40 croquetes)

- . 1 l. de brou de porc concentrat
- . 5 fulles de gelatina cua de peix
- . 0,4% de xantana
- . Sal
- . Pebre
- . Oli d'oliva verge extra
- . Farina
- . Ou
- . Pa ratllat

ELABORACIÓ

1. Escalfar el brou de porc a 70°C aproximadament.
2. Introduir les fulles de gelatina i triturar.
3. Incorporar la xantana per donar textura cremosa. Tornar a triturar.
4. Refredar a la nevera la barreja en una safata (que tingui un gruix de 2 cm aproximadament), fins que la gelatina quedi quallada.
5. Retirar la safata i fer talls quadrats de 2 x 2 cm (poden ser rectangulars).
6. Passar ràpidament per farina ou i pa ratllat. Assegurar-se que estiguin ben impregnats del pa ratllat per que no s'escapi el líquid.
7. Fregir en abundant oli d'oliva a una temperatura superior a 185°C.
8. Treure de la fregidora i deixar reposar en paper absorbent per extreure l'excés d'oli.

OBSERVACIONS

NOTES:
