



Ingredientes

Para la croqueta



Para el caldo de sus cabezas



Para el rebozado



Para la leche de tigre



Para el tartar



Fritura en Fast Chef Elite

Tipo de aceite: Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Cornicabra.

Tiempo de fritura en Fast Chef Elite: 2 minutos

Temperatura de fritura: 185°C

Introduce las croquetas en la tolva de entrada de Fast Chef Elite. Selecciona el programa de fritura automático correspondiente a 2 minutos y dale a ENTER. Espera a que la freidora te avise de que han transcurrido esos dos minutos y saca el producto frito y crujiente de la tolva de salida listo para emplatar.

Montaje y presentación

Disponer la croqueta en un plato, encima el tartar con la leche de tigre, decorar con brotes de temporada.



Elaboración

Rehogamos el ajo picadito con un poco de AOVE, añadimos el perejil también picado, la tapioca y poco a poco el caldo de las cabezas hasta que la Tapioca quede completamente hidratada. Vertemos una capa en moldes de 7x2.5cm y dejamos enfriar. Tras esto rebozamos la croqueta con harina, huevo y el rebozado de pimentón.

Sofreímos las cabezas de gambas, el ajo y la cebolla hasta que quede bien tostado. Añadimos el agua y cocinamos en olla spress 30 minutos.

Cocemos el arroz hasta dejarlo muy pasado, escurrimos bien y trituramos con la sal y el pimentón. Estiramos en la bandeja de la deshidratadora y dejamos secar 1h. Si no tienes deshidratadora puedes hacerlo en un horno convencional. Una vez seco trituramos hasta hacer polvo.

Picamos todos los ingredientes y dejamos macerar unos 3 minutos.

Mezclar los ingredientes con la leche de tigre y macerar otros 2 minutos.



Receta: Croquetas de gambas al ajillo.



Tiempo de fritura: 2 min en Fast Chef Elite



Raciones: 4



Dificultad: Fácil