



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.



Receta: Croquetas de gambas al ajillo.



Tiempo de fritura: 2 min en Fast Chef Elite



Raciones: 4



Dificultad: Fácil