

## Estremadura

Tempo



45'

Racións



4

Apta para



Nenos

Alérxenos



Lácteos



Cereais  
con glute



Ovo

Alternativas



Sen glute



Sen ovo



Sen fritir

# Croquetas de Torta del Casar

## Ingredientes

- 1 cebola
- Aceite de oliva virxe extra
- 2 culleradas sopeiras de perexil picado
- Sal
- 300 g de queixo «Torta del Casar»
- 800 ml de leite
- 5 culleradas sopeiras de fariña triga
- Pementa verde moída
- 1 ovo
- Pan relado

O Torta del Casar elabórase, tradicionalmente, con leite de ovella crúa, callo vexetal de cardo e sal. Ten unha codia semidura e fina e o seu interior caracterízase por ser moi cremoso; resulta perfecto para untar.

## Elaboración

1. Picamos ben miúda a cebola e, nunha tarteira cun pouco do aceite, co perexil e cun chisco de sal, dourámola con lume moderado-maino. Mentres se vai dourando, trituramos o queixo no leite.
2. Incorporamos a fariña á tarteira e continuamos a cociñar durante 2-3 minutos. Acto seguido, vertemos pouco e pouco esa mestura do queixo co leite ao tempo que remexemos. Posteriormente, engadimos un chisco de pementa verde moída e volvemos remexer.
3. Cando a masa resultante se despegue do fondo da tarteira, introducímola nunha manga pasteleira e agardamos a que arrefeza de todo (mesmo resulta preferible que repouse unhas horas na neveira) antes de lle darmos forma de croquetas, facendo churros con ela e cortándoos do tamaño axeitado. Outra opción consiste en deixala arrefecer sobre unha bandexa e darlle a forma empregando a técnica das dúas culleres.
4. Batemos o ovo e colocamos nun prato o pan relado. A masa, rebozámola primeiro neste, despois no ovo e, por último, outra vez no pan.
5. Nunha tixola, fritimos as croquetas por quendas, unhas poucas de cada vez, en aceite quente sen que fumege. Non se necesita utilizar grandes cantidades del, o truco está en cociñalas así, amodo, e facéndoas xirar sobre si mesmas. A medida que se vaian facendo, colocámolas durante uns segundos en papel de cociña, para que lles absorba o exceso de graxa.
6. Empratámolas e servímolos quentes.

O seu corte convencional realízase, cun coitelo de punta, pola parte superior e en forma de círculo. Ese círculo de codia que se obtén funciona como tapa, é dicir, serve para que o queixo se conserve en boas condicións durante un maior tempo unha vez encetado.

# Alternativas

Na versión ~~sen glute~~, substitúense a fariña triga por unha de avea que non o leve, por unha de quinoa ou por unha de arroz e o pan relado, por pan relado ou por sémola que tampouco o leven.

Para a versión ~~sen ovo~~, podemos trocar este por unha mestura de fariña de garavanzos ou de millo, auga e un pouco sal. Debe quedar cunha consistencia similar á do ovo batido. Tamén se pode evitar usar o ovo somerxendo as croquetas en bebida vexetal de avea, de améndoas ou noutra do estilo, antes de rebozalas no pan relado, ou na sémola, e fritilas.

No caso de ~~non querer fritir~~ as croquetas, o que se pode é preparar a súa masa máis mesta (con máis fariña), pintalas con aceite e enfornalas ata que se douren. O forno débese prequentar a 200 °C en modo ventilador, para se distribuír ben a calor.

Este produto goza da cualificación de Denominación de Orixe Protexida e o territorio onde se foi producindo de maneira tradicional áchase na provincia de Cáceres ou, máis en concreto, nas comarcas de Llanos de Cáceres, na de Sierra de Fuentes e na de Montánchez.