

## Extremadura

Temps



45'

Racions



4

Apta par a



Infants

Al·lèrgens



Llet



Cereals  
amb gluten



Ous

Alternatives



Sense gluten



Sense ou



Sense fregir

# Croquetes de "torta del casar"

El formatge Torta del Casar s'elabora tradicionalment amb llet d'ovella crua, quall vegetal (card) i sal. Té una escorça semidura i fina que acull al seu interior un formatge que es caracteritza per la seva textura molt cremosa, és ideal per untar.

## Ingredients

300 g de formatge de "Torta del Casar"

1 ceba

2 cullerades soperes de julivert picat

800 ml de llet

5 cullerades soperes de farina de blat blanca

Pebre verd

Sal

1 ou batut

Pa ratllat

Oli d'oliva verge extra

## Elaboració

1. Ofegar en una olla, la ceba picada, molt fina, amb una mica d'oli i una mica de sal, a foc mitjà suau, fins a daurar-la. Tritureu el formatge amb la llet.
2. Afegiu-hi la farina i ofegueu-ho dos o tres minuts. Afegiu-hi a poc a poc el triturat de formatge i llet.
3. Remenar i remenar fins que la massa es desenganxi del fons de l'olla.
4. Col·locar la massa en una mànega pastissera i esperar fins que es refredi molt bé (millor que reposi unes hores a la nevera). També es pot obviar l'ús de la mànega pastissera que serveix per donar forma a les croquetes; deixant refredar la massa en una safata i utilitzar dues culleres per a la forma de croqueta, quan la massa estigui ben freda.
5. En un plat posar el pa ratllat. Si feu servir la mànega pastissera. Feu uns xurros amb la massa i talleu-los a la mida d'una croqueta.
6. Arrebossar les croquetes primer en pa ratllat, després en ou batut, i una altra vegada en pa ratllat.
7. Fregir en una paella per tandes, a poc a poc, en oli calent sense que fumegi. Escorreu-les un cop fregides i col·loqueu uns segons sobre paper de cuina per absorbir l'excés de greix. Col·locar-les en un plat i servir, menjar-ho calent.

El tall tradicional del formatge Torta del Casar, es fa per la part superior amb un ganivet de punta, de forma circular com una tapa que serveix per conservar el formatge cremós durant més temps en bones condicions un cop començat.

## Alternatives

Per a la versió sense gluten es pot substituir la farina de blat per una farina sense gluten tipus civada, quinoa o arròs. També el pa ratllat pot substituir-se per sense gluten o per una sèmola sense gluten.

L'ou per a l'arrebossat es pot substituir per una barreja de farina de cigrons o de blat de moro amb aigua i una mica de sal. Es barreja fins a obtenir una textura semblant a l'ou batut. També es pot no fer servir ou si se submergeixen les croquetes, abans de fregir, en una mica de beguda vegetal de civada, ametlles o similar i després s'arbossen amb el pa ratllat o sèmola.

No cal fer servir grans quantitats d'oli, si vols estalviar per fregir-les, si es cuinen les croquetes a poc a poc i es van girant sobre l'oli a la paella.

Si no vols fregir les croquetes, es pot elaborar la massa més densa afegint-hi una mica més de farina i després pinzellar-les amb oli i enforar-les fins que es daurin. El forn ha d'estar escalfat prèviament a uns 200°. És millor si s'utilitza el ventilador per distribuir bé la calor.

Disposa d'una Denominació d'Origen Protegida. El territori on s'ha produït tradicionalment la "Torta del Casar" està situat a la província extremeña de Càceres, en concret, les comarques de Llanos de Càceres, Serra de Fuentes i Montánchez.