

Croquetes de pollastre

Ingredients

Les molles aprofitables d'un pollastre rostit o cuit

1 ceba

Farina

Llet

1 ou

Sal

Oli

Pica les molles de carn amb el ganivet o amb una picadora, segons com t'agrade la textura interior de la croqueta. Reserva la carn picada. Ratlla la ceba, sofregeix-la sense parar de remenar-la i, abans que quede daurada, aboca-hi la carn. Continua remenant-ho tot i afegeix-hi amb cura 2 o 3 cullerades de farina. Després vés abocant-hi llet a poc a poc sense parar de remenar, per anar lligant-ho. Posa-hi sal i pebre i remenant més de pressa afegeix l'ou. Quan tinga una textura manejable, que es desenganxa de la paella, posa la massa en un plat pla i deixa-la refredar, tapada amb film de plàstic perquè no es forme una crosta. Quan estiga freda o tèbia, vés agafant-ne porcions amb una cullera i donant-los la forma desitjada (ovalada o cilíndrica), passa les croquetes per farina i fregeix-les amb oli abundant i molt calent, fins que tinguen un color daurat per totes les cares. Trau-les de la paella i escorre'n l'oli damunt de paper de cuina.



Aquesta recepta, austera i efectiva, és la que segueix ma mare, que pica la carn amb el ganivet, no ho barreja amb cap altre tipus de carn, fa les croquetes ovalades i no empra ou ni pa ratllat en arrebossar-les. El resultat és una croqueta que recorda constantment que allò és carn de veritat, i no vés a saber què. Si voleu una versió més urbana i estètica d'aquest aperitiu, podeu afegir-hi una miqueta de pernil picat, donar forma cilíndrica a la croqueta i passar-la per farina, ou batut i pa ratllat, per aquest ordre.



En qualsevol cas, són delicioses si les acompanyeu amb una salsa de tomata, o una mica de *chimichurri*, o senzillament amb unes gotes de tabasco.