



RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA  
GABRIELA TASSILE

## Croquetas de Calamares en su tinta

### Ingredientes

75 g de aceite de oliva virgen extra  
75 g de manteca  
2 calamar tierno de buen tamaño  
4/5 sobrecitos Tinta de calamar  
100 g de cebolla  
350 g de harina  
1000 ml de leche  
400 ml de crema de leche  
50 ml de vino blanco  
Sal/ pimienta  
Harina  
Pan rallado  
Huevo batido

### Preparación

Saltear un poco el calamar, desglasar con vino blanco y evaporar. Retirar. Picar en Brunoise.  
En una olla, colocar el aceite y manteca, pochar la cebolla muy picada. Añadir la harina. Cocer. Incorporar la crema y leche que estarán hirviendo. Cocer. Retirar. Enfriar.  
Hacer las croquetas.  
Pasar primero por harina. Luego por huevo y finalmente por pan rallado.



RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA  
GABRIELA TASSILE

Freír en abundante aceite de oliva.  
Servir inmediatamente.