

Croquetas de setas al adobo

Esta [receta](#) de croquetas de setas al adobo, de inspiración filipina de **Florence Mae Magnaloc**, están rellenas de setas silvestres cocinadas en una salsa de adobo ácida. Son un aperitivo vegetariano estupendo, y funcionan bien con cualquier seta que tengas.

Seta shimeji en escabecho para las croquetas

175ml de azúcar de caña
175ml de vinagre de vino blanco
350ml de agua
120ml de vinagre de jerez
2 ajos confitados
150 g de setas shimeji , sin tallos

Relleno de las croquetas

80ml de salsa de soja
80ml de vinagre blanco
3 dientes de ajo
1 cucharada de granos de pimienta negra
200 g de champiñones silvestres mixtos

Bechamel de ajo

30 g de mantequilla sin sal
2 dientes de ajo, picados
2 cucharadas de harina común
240ml de leche
sal y pimienta

Croquetas

1 huevo , batido
migas de pan
aceite, para freír

Elaboración de las croquetas de setas al adobo

Lleva a ebullición el azúcar, el vinagre y el agua para los champiñones en escabeche, revolviendo para disolver el azúcar, retira del fuego y deja enfriar.

Combina 175 ml de líquido de encurtido con el vinagre de jerez, confita el ajo y el shimeji. Sella en un recipiente y dejar encurtir a temperatura ambiente durante 2 horas.

Para el adobo, mezcla la salsa de soya, el vinagre blanco, el ajo y los granos de pimienta negra.

Saltea los champiñones para el relleno en una sartén a fuego medio hasta que se doren y hayan soltado su humedad.

Agrega 120 ml de salsa de adobo a los champiñones, mezcla bien y cocina hasta que la mezcla espese. Dejar enfriar

Para la bechamel, en una cacerola, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega el ajo picado y saltea durante aproximadamente 1 minuto, hasta que esté fragante pero no dorado.

Agrega la harina para crear un roux. Cocina por un par de minutos, revolviendo constantemente, para quitar el sabor a harina cruda.

Incorpora poco a poco la leche, procurando que no queden grumos. Continúa cocinando y revolviendo hasta que la salsa espese lo suficiente como para cubrir el dorso de una cuchara. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Combina la salsa bechamel con la mezcla de champiñones. Si la

mezcla está demasiado blanda para darle forma, déjala enfriar en el refrigerador hasta que se endurezca.

Una vez fría y manejable la mezcla de champiñones y bechamel, forma bolitas o croquetas.

Pasa cada croqueta, primero en el huevo batido y luego en pan rallado hasta cubrir uniformemente.

Calienta el aceite en una freidora o sartén hondo a 175°C. Fríe las croquetas en tandas hasta que estén doradas y crujientes, unos 4-5 minutos.

Escurre sobre toallas de papel para eliminar el exceso de aceite antes de servir, cubre con un el hongo shimeji en escabeche.