

# Croquetas o cocretas, qué más da si están ricas

La simple pronunciación de la palabra **croqueta**, incluso de su derivada **cocreta**, provoca un efecto inmediato de salivación, también un **aroma** evocador, acaso alimentado de esa nostalgia que nos retrotrae a las cariñosas manos de las abuelas y [madres](#) amasando la pasta y creando la deliciosa **bechamel**.

Lo cierto es que, de estar considerado durante un largo tiempo como bocado de segundo orden, propio de baretos y elaborado a partir de restos –un exponente más de la cocina de aprovechamiento–, de un tiempo a esta parte ha conseguido elevarse por derecho propio a la categoría de excelencia gourmet.



Dúo de croquetas Le Bistró (jamón ibérico y aguacate) con mojo kimchie y albahaca respectivamente



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.





Croquetas de jamón ibérico y pistachos.



No en vano, desde el año 2015 cuenta hasta con un **Día Internacional** para festejar su existencia, concretamente –o cocretamente– el 16 de enero, y ya no existe establecimiento, sea del rango que sea, que las excluya de su carta, ofreciéndolas además como un *must*. Incluso se ha popularizado la expresión hacer la **croqueta**, en [referencia](#) al gesto de rodar sobre sí mismo, y que se ha hecho extensivo al regate del ya exfutbolista **Andrés Iniesta**.

## La trilogía de La Chachi

El **chef Javi Gutiérrez** las mantiene invariablemente en carta, sea cual sea la época del año. Este local ofrece una trilogía

de **croquetas**, alineadas en una tabla sobre una base de mayonesa –para mantener el equilibrio– desde las de **ibérico** a las de **boletus y trufa negra**, más las de **queso palmero** ahumado y **cebolla caramelizada** rematada con romescu (Prolongación Ramón y Cajal, 5).



La Chachi

## La mano de Naty en La Taberna del Cortijo

El afinado dúo que forman **Naty e Iván** ha mantenido bien alto el listón de **La Taberna del Cortijo** desde hace nada menos que 18 años. Entre sus platos se encuentran las croquetas, siendo las de jamón ibérico la joya de la Corona, si bien ofrecen otras de **queso Cabrales** y, en ocasiones, de **cochinillo con manzana o de bacalao**. (Avenida de La Salle, 25).

## De gran formato en El Picú



Si bien este local se ha especializado en **arroces** se ha ganado un sitio gracias a sus croquetas. Borja, un **joven cocinero**, las prepara en dos versiones: de **jamón ibérico** y de **puerro confitado**, con las que consigue brindar un **bocado de gustosa** combinación y un equilibrado punto en lo **salado**. (Imeldo Serís, 106, bajo la plaza de Weyler).

## En La Verdulería manda Maren

Maren es el nombre del **cocinero** que elabora unas **croquetas caseras** a base de **leches vegetales** y **harina de arroz**, aptas para personas **veganos y celíacos**. El nombre de **Maren** se explica porque varían, de forma que pueden ser de **espinacas**, de **pesto**, de **setas**... (Calle Santiago, 4).

## El Cortxo presume de cremosidad

Este **gastrobar** presume de elaborar unas **croquetas de jamón ibérico**, con **láminas de jamón** y polvo de **aceituna negra**, sencillamente deliciosas, **crujientes** y cremosas en boca (Plaza Ireneo González, 5).

## La Montería

Con 22 años en la brecha, **La Montería** se ha convertido en un referente del **recetario de cocina española tradicional**. Luz y David gestionan este local, donde brindan **croquetas de jamón ibérico** y también de **espinacas** (Callejón del Combate, 12).

