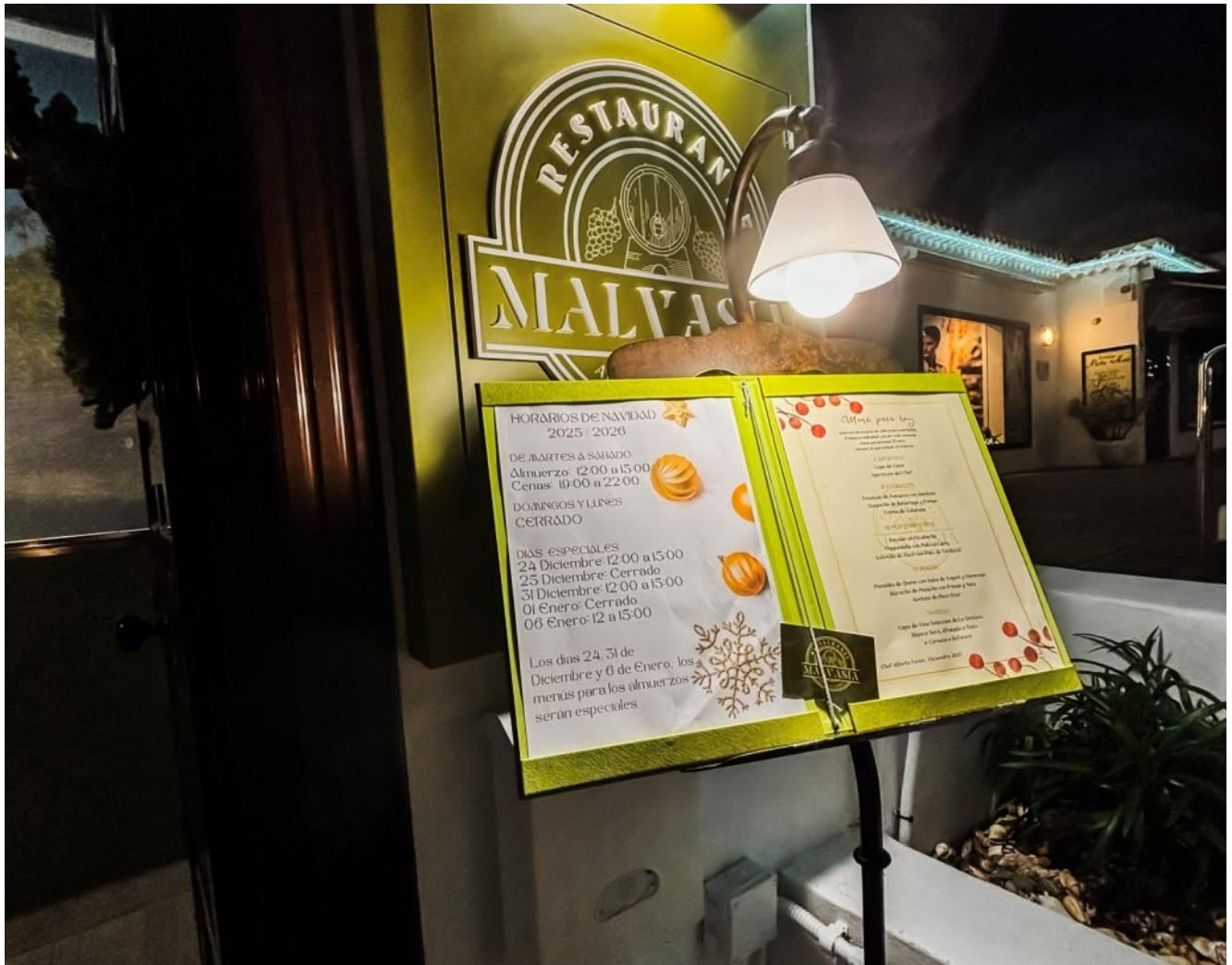


Las Croquetas de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Nueces by Alberto Fortes

En **Puerto de la Cruz** se está cocinando una historia nueva, y no hablo de “tendencias” ni de fuegos artificiales: hablo de un restaurante que ha decidido tomarse en serio el placer de comer. **Malvasía**, el proyecto recién estrenado del **chef Alberto Fortes**, llega con una idea muy simple (y por eso funciona): aquí el recetario no se recita, **se sirve**, se disfruta y se cocina muy bien.

[@RestauranteMalvasía](#)



HORARIOS DE NAVIDAD 2025 / 2026

DE MARTES A SÁBADO
Almuerzo: 12:00 a 15:00
Cenas: 19:00 a 22:00

DOMINGOS Y LUNES
CERRADO

DÍAS ESPECIALES
24 Diciembre: 12:00 a 15:00
25 Diciembre: Cerrado
31 Diciembre: 12:00 a 15:00
01 Enero: Cerrado
06 Enero: 12 a 15:00

Los días 24, 31 de
Diciembre y 6 de Enero, los
menús para los almuerzos
serán especiales

Menú para hoy

Entradas

Copa de Cava

Agustina del Sol

Platos Principales

Consolidado de Pimientos y Berenjenas

Ensalada de Maíz y Cebolla

Copa de Cava

Postres

1. Biscuit de chocolate

2. Paleta de Pavo con Papas de Verduras

3. Crema de Pavo

4. Crema de Pavo

5. Crema de Pavo

6. Crema de Pavo

7. Crema de Pavo

8. Crema de Pavo

9. Crema de Pavo

10. Crema de Pavo

11. Crema de Pavo

12. Crema de Pavo

13. Crema de Pavo

14. Crema de Pavo

15. Crema de Pavo

16. Crema de Pavo

17. Crema de Pavo

18. Crema de Pavo

19. Crema de Pavo

20. Crema de Pavo

21. Crema de Pavo

22. Crema de Pavo

23. Crema de Pavo

24. Crema de Pavo

25. Crema de Pavo

26. Crema de Pavo

27. Crema de Pavo

28. Crema de Pavo

29. Crema de Pavo

30. Crema de Pavo

31. Crema de Pavo

32. Crema de Pavo

33. Crema de Pavo

34. Crema de Pavo

35. Crema de Pavo

36. Crema de Pavo

37. Crema de Pavo

38. Crema de Pavo

39. Crema de Pavo

40. Crema de Pavo

41. Crema de Pavo

42. Crema de Pavo

43. Crema de Pavo

44. Crema de Pavo

45. Crema de Pavo

46. Crema de Pavo

47. Crema de Pavo

48. Crema de Pavo

49. Crema de Pavo

50. Crema de Pavo

51. Crema de Pavo

52. Crema de Pavo

53. Crema de Pavo

54. Crema de Pavo

55. Crema de Pavo

56. Crema de Pavo

57. Crema de Pavo

58. Crema de Pavo

59. Crema de Pavo

60. Crema de Pavo

61. Crema de Pavo

62. Crema de Pavo

63. Crema de Pavo

64. Crema de Pavo

65. Crema de Pavo







Por eso estas **croquetas de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces** no aparecen como “la típica tapa para acompañar”, sino como una declaración de intenciones: cremosidad sin excusas, con un crujiente que, además, se escucha antes de convencerte. Y, sin embargo, lo interesante no es solo la croqueta: es lo que dice de la casa. Alberto como [cocinero](#) tiene una especial particularidad, y es, hacer unas muy sutiles y maravillosas combinaciones de dulce salado, de frutas y diferentes géneros que colman el paladar.

Porque cuando una cocina cuida un bocado aparentemente pequeño, suele estar cuidando también el pan, el punto del vino, el ritmo de la sala y, sobre todo,

el respeto por el producto.

Aquí el **queso de cabra** no está para “poner carácter” de forma agresiva; está para que el relleno sea sedoso, mientras que la **cebolla**, trabajada sin prisa, deja esa melosidad que pide otro mordisco, y las nueces aportan el golpe final de textura. Así que sí: puedes hacer la receta en casa y quedar como un héroe doméstico.

Pero, si estás en **Tenerife**, lo sensato -y lo feliz- es pasar por **Restaurante Malvasía en Puerto de la Cruz**, sentarte sin reloj y comprobar cómo se entiende de verdad esta **croqueta** (si está en carta) cuando la **cocina** está en su territorio y el plato llega como tiene que llegar: caliente, limpio y con una copa en temperatura y bien elegida.

Receta

Croquetas de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Nueces

Una receta para los amantes de las croquetas gourmet!

[@ChefAlbertoFortes](#)

Hoy compartimos una **receta** pensada para quienes disfrutan de sabores intensos, texturas cremosas y ese contraste irresistible entre lo **dulce y lo salado**. Estas croquetas de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces son un pequeño bocado de placer, perfectas para un aperitivo especial o como tapa en una comida entre amigos.

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 g de queso de cabra
- 1 cebolla grande
- 50 g de nueces (ligeramente picadas, sin triturar demasiado)

- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina de trigo
- 500 ml de leche entera
- Aceite de oliva virgen extra
- Pan rallado (para el empanado)
- **2 huevos (para el empanado)**
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto

Preparación paso a paso

Carameliza la cebolla

Corta la cebolla en **juliana** fina. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, cocínala a fuego medio-bajo hasta que tome un color dorado oscuro y textura melosa. Tardará unos 25 minutos. No tengas prisa: este paso marca la diferencia.

Prepara la mezcla de queso y nueces

Desmenuza el **queso de cabra** en un bol y mézclalo con las nueces troceadas. Reserva.



Haz la bechamel base

En una olla, derrite la mantequilla a fuego medio. Añade la harina y remueve constantemente durante 2 minutos para formar una **roux**. Agrega la leche caliente poco a poco, sin dejar de batir con varilla, hasta conseguir una bechamel espesa y sin grumos.

Integra los sabores

Incorpora la cebolla caramelizada, la mezcla de queso y nueces a la bechamel. Mezcla bien hasta que quede una masa homogénea. Añade sal y pimienta al gusto. Cocina 2-3 minutos más para que los sabores se integren.



Refrigera la masa

Vierte la masa en una bandeja o fuente ligeramente engrasada. Cubre con film a piel (en contacto directo con la masa) y deja enfriar al menos 2 horas en la nevera, o hasta que esté bien firme.

Forma y empana las croquetas

Con las manos húmedas o dos cucharas, forma las croquetas del tamaño deseado. Pásalas por pan rallado. Si prefieres un

empanado más crujiente, puedes hacer doble pasada: **huevo batido + pan rallado**.



Fríelas al momento

Calienta abundante aceite de oliva en una sartén profunda. Fríe las croquetas en tandas, hasta que estén doradas y crujientes por fuera, pero cremosas por dentro.

Escurre y sirve

Retíralas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Sírvelas calientes, con una copa de vino blanco o una cerveza artesanal.



Consejo gourmet!

Puedes sustituir el queso de cabra por queso azul suave o incluso mezclarlo con un poco de requesón si prefieres una textura más suave. Añadir una pizca de nuez moscada a la bechamel también aporta un toque elegante.