

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 **veganas y celíacas**. 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).



¡La mejor croqueta...la de mi mamá!

Día Mundial de la Croqueta

Cada año, amantes de la gastronomía de todo el mundo se unen

para celebrar una joya culinaria: la croqueta. Este delicioso bocado, crujiente por fuera y suave por dentro, tiene su propio día de celebración, el 16 de enero es el Día Mundial de la Croqueta. Pero, ¿alguna vez te has preguntado de dónde viene esta delicia y cómo ha evolucionado a lo largo de los años?

Origen e Inventor de la Croqueta

Adentrándonos en el fascinante origen de la croqueta, descubrimos que sus raíces se anclan en la exquisita gastronomía francesa, un crisol de innovación y arte culinario. Sin embargo, el nacimiento exacto de esta delicia sigue siendo motivo de debate entre los gastrónomos.

Por un lado, hay quienes sostienen que su invención se atribuye a un ingenioso chef al servicio de Luis XIV, el Rey Sol, cuya corte era conocida por su extravagancia y su amor por las artes, incluida la culinaria. Por otro lado, no podemos pasar por alto la figura emblemática de Monsieur Auguste Escoffier, un chef de renombre cuya vida estuvo marcada por anécdotas y logros extraordinarios.



Monsieur-Auguste-Escoffier.

Foto:bruitcotecuisine.canalblog.com

Uno de los momentos más destacados de su carrera ocurrió cuando recibió una felicitación singular de parte del Kaiser Guillermo II, quien lo proclamó nada menos que 'el Emperador de los cocineros', un título que refleja la magnitud de su legado en el mundo de la cocina. Este trasfondo histórico no solo enriquece nuestro aprecio por la croqueta, sino que también nos invita a saborearla como un bocado de historia culinaria.

Evolución de la Croqueta

La croqueta, desde sus humildes comienzos, ha viajado por el mundo, adaptándose a los gustos y los ingredientes locales de

cada región. En España, por ejemplo, se convirtió en un elemento fundamental de la tapa, con variaciones que incluyen jamón, pollo, bacalao y hasta versiones vegetarianas con espinacas o setas. En los Países Bajos, la 'kroket' es un aperitivo popular relleno de carne de ternera o de ragú.



Pero la verdadera belleza de la croqueta reside en su versatilidad. La base de bechamel espesa permite incorporar una amplia variedad de ingredientes, lo que ha dado lugar a innumerables versiones en todo el mundo. Desde las croquetas de cangrejo en Estados Unidos hasta las versiones japonesas con curry, este pequeño manjar continúa evolucionando,

sorprendiendo y deleitando paladares en cada bocado.

Un Legado de Sabor que Cruza Fronteras

Al celebrar el Día Mundial de la Croqueta, no solo honramos una receta, sino que también reconocemos un puente cultural y gastronómico que ha unido a diferentes naciones y paladares. La croqueta, más que un simple plato, es un símbolo de cómo una idea culinaria puede trascender su origen y convertirse en un lenguaje universal de sabor y creatividad.

En cada variación regional, desde la costa de Japón hasta los bares de tapas de España, se refleja una historia única, un intercambio de tradiciones y un homenaje a la simplicidad transformada en arte.

Así, cada vez que disfrutamos de una croqueta, no solo saboreamos ingredientes combinados con maestría, sino que también participamos en una rica tradición que sigue evolucionando, conectando y enriqueciendo nuestro mundo culinario.