

¡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.