

# VOGUE

ESPAÑA

3,50 €  
Febrero  
España 2015

EN PORTADA

## Blanca Padilla

LA MODELO  
DEL AÑO  
PRESENTA LAS  
TENDENCIAS

# PASIÓN

EL NÚMERO DE LAS FANTASÍAS CUMPLIDAS

**PLUS**

MÚJERES FASCINANTES, LOS HOMBRES QUE NOS  
ENLOQUECEN Y TODA LA MODA QUE DESPIERTA EL DESEO



# RENDIDOS A ELLAS

Vuelven las **CROQUETAS** –si es que alguna vez se fueron–, y lo hacen por la puerta grande: con locales específicos, propuestas ‘deluxe’ y un sinfín de **ESTELARES PRESENCIAS** en la carta de los restaurantes más concurridos dentro y fuera de nuestras fronteras

**h**asta los más preocupados por su figura no pueden resistirse ante una –hipercalórica– croqueta. Y por ello, prácticamente todos los restaurantes de nuestro país –así como muchos del extranjero– no han dudado en rendirse a su tradicional encanto.

No importa si hablamos de una tasca de espíritu castizo, como La Emualda (c/ Menorca, 4. Madrid. Tel. 915 466 496), de los restaurantes *low-cost* de Paco Roncero (Estado Puro. [tapasnestadopuro.com](http://tapasnestadopuro.com)), o del nuevo estrella Michelin del que todo el mundo habla, Montía (c/ Calvario, 4. San Lorenzo de El Escorial. 911 336 988). Todos ellos cuentan con distintos tipos de croquetas –como las de cocido del primero, las de sepia y tinta en los segundos, o las de lengua de vaca (un tipo de seta) del último– que ya tienen legiones de adeptos. «Quería ofrecer a mis clientes sabores que les recordasen a los de su infancia; que sintiesen que están comiendo en sus casas –explica Ronce-

ro–. Y creo que no hay una manera mejor de conseguirlo que a través de una buena croqueta: crujiente por fuera y cremosa por dentro».

A pesar de ser una receta tan típicamente española, las croquetas también han seducido a los *foodies* de ciudades como Londres o Nueva York. En la primera, parte de la culpa la tienen los asturianos Nacho Manzano y Marcos Morán –propietarios de los restaurantes Ibérica ([ibericarestaurants.com](http://ibericarestaurants.com)) e Hispania ([hispanialondon.com](http://hispanialondon.com)), respectivamente–; y, en la segunda, locales tan de moda como Boquería ([boquerianyc.com](http://boquerianyc.com)) o Casa Mono ([casamononyc.com](http://casamononyc.com)).

Por otro lado, tal era el éxito de las croquetas del desaparecido Oven 180 que los propietarios, Cristina Comenge y su marido, decidieron cerrar el restaurante para dedicarse en exclusiva a éstas. Fundaron Oido Cocina Gourmet ([oidococinagourmet.com](http://oidococinagourmet.com)) con la idea de ser los primeros en vender croquetas de calidad tanto a particulares como al por mayor, y su éxito fue radical. «Ahora tenemos ocho tipos, y estamos deseando que vean la luz las nuevas que hemos ideado: de patata y trufa blan-

## Deliciosas

*La Croqueta nos da –en exclusiva– la receta de sus croquetas ibéricas*

### INGREDIENTES:

- >>200 G. DE CHORIZO IBÉRICO
- >>100 G. DE HARINA
- >>100 G. DE MANTEQUILLA
- >>1 L. DE LECHE ENTERA
- >>SAL Y PIMIENTA NEGRA
- >>UNA PIZCA DE NUEZ MOSCADA
- >>3 HUEVOS
- >>PAN RALLADO
- >>ACEITE DE OLIVA PARA FREÍR

### PREPARACIÓN:

Se pelan los chorizos y se frien unos 5-7 minutos. Entonces se retira el exceso de grasa y se reserva su carne. Para la bechamel, se pone mantequilla en un cazo, se agrega la harina, y se rehoga unos 2 minutos hasta que coja un ligero color tostado. Se incorporan la leche, sin dejar de remover, la sal, la pimienta y nuez moscada al gusto. Se mantiene la mezcla a fuego lento removiendo constantemente hasta que espese. A los 7 minutos se agrega el chorizo y se cocina la masa otros 7-8 minutos. Una vez esté fría, se forman las croquetas con una cuchara y se rebozan en harina, huevo y pan rallado. Por último, se frien en aceite muy caliente hasta que estén doradas.

ca, de viciera a la gallega, y de bacon y parmesano», cuenta Cristina. Paralelamente, el empresario Antonio Gan también decidió centrarse en ellas cuando abrió La Croqueta (c/ Fuente del Berro, 33. Madrid. Tel. 912 811 700): «Nací en un pueblo de Córdoba, y cuando me fui de Andalucía, pedía croquetas en todos los restaurantes a los que iba buscando volver a mi casa a través de la receta que tantas veces había ayudado a mi madre a preparar», confiesa. ■ *Estefanía Asenjo*



CENA EN CASA  
Croquetas de ternera, jalapeño y  
maíz; de marisco y panko; de rabo  
de toro, y de tortilla de patata y  
chips, de La Croqueta.