

Croquetas de Berenjena, queso de cabra y nueces



INGREDIENTES:

- 3 berenjenas
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 200g de rulo de Cabra
- 1/2 cucharadita de curry
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- Un toque de comino molido
- 2 cucharadas de salsa de soja
- El Jugo de media lima
- 50g de nueces troceadas a mano

Para la bechamel:

- 200g de leche
- 60 g de mantequilla
- 20 g de maicena
- 60g de harina
- Sal , pimienta y nuez moscada

Para el rebozado :

- 2 huevos
- Pan rallado

PREPARACIÓN:

Lo 1º que haremos será asar las berenjenas para ello calentamos el horno a 200º Lavamos y partimos las berenjenas en dos a lo largo, les hacemos unos cortes en diagonal en el interior , sazonamos con sal y pimienta un poco de aceite de oliva y asamos en el horno en una bandeja 30' a 180º.

Dejamos enfriar y sacamos la carne con una cuchara retirando la piel, trituramos con un tenedor un poco y agregamos el queso de Cabra desmenuzado, las nueces troceadas pequeñas, las tres especias , el jugo de lima y la soja, mezclamos todo y reservamos. Ahora preparamos una bechamel, en un cazo derretimos la mantequilla y doramos en ella las harinas, cuando esté dorada vamos añadiendo la leche, sal, pimienta y nuez moscada y movemos sin parar hasta que espese y esté bien cocida, y ya podemos agregar a esta la berenjena con la mezcla reservada y lo dejamos 4 minutos más cocinándose junto, al terminar probamos y rectificamos de sazón, vertemos la crema en una fuente honda y cubrimos con film a piel para que no haga costra, dejamos enfriar 24h y después introducimos la masa en una manga pastelera y procedemos a formar las croquetas , rebozar 1º en huevo batido y luego en pan rallado, freír en abundante aceite y a disfrutarlas !

Si prefieres preparar la bechamel en thermomix :

Poner la mantequilla en el vaso y programar 2' 120° V 2 , cuando termine añadir las harinas y programar 3' 120° V 2, ahora añadiremos la leche , sal pimienta y nuez moscada y mezclamos 6'' V6 .

Para cocerla bien programa 10' a 120° V4, cuando termine agregamos la mezcla de las berenjenas y programamos 3' 120° V 2.

**Sugerencias*

Esta receta es espectacular como queda, la original la preparan con leche de nuez, pero eso lo puedes modificar a tu gusto, del mismo modo que podrías cambiar el queso de Cabra por uno azul, o cremoso como un Gorgonzola, pero te garantizo que esta combinación queda perfecta!

Las puedes congelar sin problema, yo las hago pequeñas por que son más apropiadas para un aperitivo o entrante y en tamaño estándar quedarían regular, no las recomiendo para un 2° plato, para eso mejor unas de cocido, o de pollo o jamón, estas son ideales para picoteos, cenas informales, o aperitivos, sorprende su sabor, anímate a prepararlas y me cuentas!

Paso a paso:

