

Dia de la croqueta. Origen i curiositats

16/01/2022

Res pot sortir malament el Dia Internacional de la croqueta! Descobreix quan se celebra, la història d'aquest plat i altres curiositats per poder retre-li homenatge a aquesta menja exquisida.

D'on són les croquetes

Si féssim aquesta pregunta a totes les cases, la majoria situaríem aquesta recepta a Espanya, perquè és un plat propi de la nostra gastronomia popular, però res més lluny de la realitat, ja que l'origen real de les croquetes se situa a França.



Hi ha una mica de controvèrsia en la història del pare de totes les croquetes, alguns apunten al cuiner del rei Lluís XIV i altres les situen en el segle XIX, no obstant el que sembla ser bastant clar és que un prestigiós xef francès anomenat Antonin Carême, va popularitzar aquest plat després d'introduir-lo a finals del segle XVIII i principis del XIX en les cuines nobles sota el nom de *croquette a la royale*.

L'origen de la paraula croqueta o *croquette* ve del verb francès *croquer*, que significa cruixir, atès que en aquells dies la recepta era una massa arrodonida, empanada i fregida, d'aquí ve que aquest aliment fos cruixent.

Quan és el dia de la croqueta

En realitat, avui dia trobem dies internacionals per a tot: de la cometa, de la pizza, del festuc, del gat, del gos, fins i tot del número pi. De manera que les croquetes, aquest plat tan venerat per tots, sens dubte, també es mereixien tenir un dia per honorar-les.

El dia de la croqueta o Dia Internacional de la Croqueta per ser exactes, se celebra el 16 de gener, i no perquè sigui Santa Croqueta o perquè hagi passat alguna cosa en concret en aquest dia assenyalat, sinó que va néixer fa 7 anys per una molt bona campanya de màrqueting creada per al restaurant *La Croquette* de Madrid, la finalitat era posar durant aquest dia les millors croquetes com a protagonistes de la carta.

Tal va ser l'èxit i la viralització, que els aficionats de les croquetes continuem celebrant aquesta data com la millor de gener, encara que sigui per tenir una excusa per poder saltar-nos la dieta post Nadal, gaudir d'aquesta menja i discutir sobre quines són les millors.

Tipus de croquetes

Afirmem que no hi ha ningú que no li agradin les croquetes? Afirmem! No hi ha possible debat davant d'aquesta pregunta, el debat sempre està servit a l'hora de decidir quin sabor és el millor, si les de tal lloc estan millor que en un altre o si les de la teva mare o àvia són millors que les de la teva sogra o tia.

Receptes, [tips](#) [<https://www.youtube.com/watch?v=dUN9Ketb66Y&list=PL5Bfi4OAq2uRnj3v1D4qWszqbGR880Bwn>] i tipus de croquetes n'hi ha per a tots els gustos i colors. Encara que la realitat de la croqueta espanyola sigui la [cuina d'aprofitament](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00014.xml>], en la qual s'utilitzaven les sobres dels estofats o guisats per elaborar la massa, la recepta es va anar millorant.

Actualment, les croquetes més venerades continuen sent les més tradicionals de carn o de pernil. No obstant això, les podem trobar de carn salada i porro, botifarra, calamars, foie, escudella, bolets, xoriço, formatge, verdures, peix i un llarg etcètera de combinacions.

Si vols celebrar aquest 16 de gener estrenant-te com a mestre croqueter pots provar amb alguna de les nostres receptes per sorprendre't a tu i als teus convidats:

- **Croquetes casolanes** [</shared/.content/recetas/324-Croquetas-caseras.html>]. Si tens ganes i disposes de més de 30 minuts de temps, només necessitaràs pollastre, ceba, ous, oli i pa ratllat, a més de mantega, farina, llet, sal i pebre per elaborar la beixamel. Amb aquests ingredients ja et pots posar a la feina!
- **Croquetes de conill i moniato** [</shared/.content/recetas/335-Croquetas-de-conejo-y-boniato.html>]. Els ingredients de la beixamel són els mateixos sempre, els únics que canvien són els de base que, en aquest cas, seran conill, moniato, ceba, all, romaní, aigua i brandi.
- **Croquetes de pollastre amb coco i wasabi** [<https://www.youtube.com/watch?list=PL5Bfi4OAq2uRnj3v1D4qWszqbGR880Bwn&v=bNVBOcDJFSk&feature>]. Aquesta recepta, encara que sigui la tradicional, té un toc exòtic i innovador. Només necessitaràs els ingredients de la beixamel i wasabi, pit de pollastre rostit, llet de coco, brou de pollastre i sal.
- **Croquetes congelades** [<https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/croquetas/3330>]. Si definitivament la cuina no és el teu fort, opta per aquesta última opció, mai falla. A Caprabo pots trobar infinitat de sabors a un preu molt assequible. Dins de la [marca blanca](#) [</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00009.xml>] tens croquetes de pernil, pernil ibèric, pollastre o bacallà.

Feliç dia de la croqueta!