

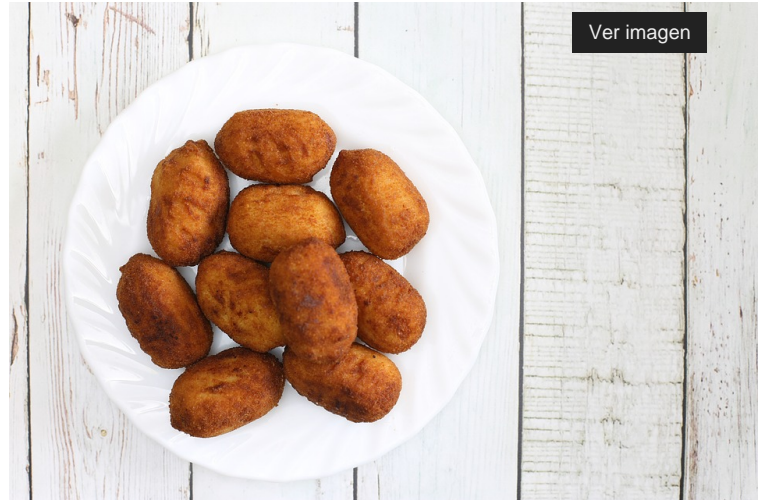
Día de la croqueta. Origen y curiosidades

16 ene 2022

¡Nada puede salir mal el Día Internacional de la croqueta! Descubre cuándo se celebra, la historia de este plato y otras curiosidades para poder rendirle homenaje a este manjar.

De dónde son las croquetas

Si hiciéramos esta pregunta en todas las casas, la mayoría ubicaríamos esta receta en España, porque es un plato propio de nuestra gastronomía popular, pero nada más lejos de la realidad, ya que el origen real de las croquetas se sitúa en Francia.



Hay un poco de controversia en la historia del padre de todas las croquetas, algunos apuntan al cocinero del rey Luis XIV y otros las sitúan en el siglo XIX, pero lo que parece estar bastante claro es que un prestigioso chef francés llamado Antonin Carême, popularizó este plato después de introducirlo a finales del siglo XVIII y principios del XIX en las cocinas nobles bajo el nombre de *croquette a la royale*.

El origen de la palabra croqueta o *croquette* viene del verbo francés *croquer*, que significa crujir, dado que por aquel entonces la receta era una masa redondeada, empanada y frita, de ahí que ese alimento fuera crujiente.

Cuándo es el día de la croqueta

En realidad, hoy en día encontramos días internacionales para todo: de la cometa, de la pizza, del pistacho, del gato, del perro, hasta del número pi. De modo que las croquetas, ese plato tan venerado por todos, sin duda, también se merecían tener un día para honrarlas.

El día de la croqueta o Día Internacional de la Croqueta para ser exactos, se celebra el 16 de enero, y no porque sea Santa Croqueta o porque haya pasado algo en concreto en este día señalado, sino que nació hace 7 años por una muy buena campaña de marketing creada para el restaurante *La Croquette* de Madrid, cuyo fin era poner ese día como protagonistas de la carta a las mejores croquetas.

Tal fue el éxito y la viralización, que los forofos de las croquetas seguimos celebrando esta fecha como la mejor de enero, aunque sea para tener una excusa para poder saltarnos la dieta post Navidad, disfrutar de este manjar y discutir sobre cuáles son las mejores.

Tipos de croquetas

¿Afirmamos que no hay nadie que no le gusten las croquetas? ¡Afirmamos! No hay posible debate ante esa pregunta, el debate siempre está servido a la hora de decidir qué sabor es el mejor, si las de tal sitio están mejor que en otro o si las de tu madre o abuela son mejores que las de tu suegra o tía.

Recetas, [tips](#) [<https://www.youtube.com/watch?v=dUN9Ketb66Y&list=PL5Bfi4OAq2uRnj3v1D4qWszqbGR880Bwn>] y tipos de croquetas las hay para todos los gustos y colores. Aunque la realidad de la croqueta española sea la [cocina de aprovechamiento](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00014.xml>], en la que utilizaban las sobras de los estofados o guisos para elaborar la masa, la receta se fue mejorando.

Actualmente, las croquetas más veneradas siguen siendo las más tradicionales de carne o de jamón. Sin embargo, las podemos encontrar de cecina y puerro, morcilla, calamares, foie, cocido, setas, chorizo, queso, verduras, pescado y un largo etcétera de combinaciones.

Si quieres celebrar este 16 de enero estrenándote como maestro croquetero puedes probar con alguna de nuestras recetas para sorprenderte a ti y a tus invitados:

- **Croquetas caseras** [</shared/.content/recetas/324-Croquetas-caseras.html>]. Si tienes ganas y dispones de más de 30 minutos de tiempo, solo vas a necesitar pollo, cebolla, huevos, aceite y pan rallado, además de mantequilla, harina, leche, sal y pimienta para elaborar la bechamel. ¡Con esos ingredientes ya te puedes poner Manos a la obra!
- **Croquetas de conejo y boniato** [</shared/.content/recetas/335-Croquetas-de-conejo-y-boniato.html>]. Los ingredientes de la bechamel son los mismos siempre, los únicos que cambian son los de base que, en este caso, serán conejo, boniato, cebolla, ajo, romero, agua y brandy.
- **Croquetas de pollo con coco y wasabi** [<https://www.youtube.com/watch?list=PL5Bfi4OAq2uRnj3v1D4qWszqbGR880Bwn&v=bNVBOcDJFSk&feature>]. Esta receta, aunque sea la tradicional, tiene un toque exótico e innovador. Solo necesitarás los ingredientes de la bechamel y wasabi, pechuga de pollo asado, leche de coco, caldo de pollo y sal.
- **Croquetas congeladas** [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/croquetas/3330>]. Si definitivamente la cocina no es lo tuyo, opta por esta última opción, nunca falla. En Caprabo puedes encontrar infinidad de sabores a un precio muy asequible. Dentro de la [marca blanca](#) [</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00009.xml>] tienes croquetas de jamón, jamón ibérico, pollo o bacalao.

¡Feliz día de la croqueta!