

CROQUETE DE CHARQUE



Rendimento: 110 croquetes de 15g cada

Tempo de Preparo: 2 horas

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Farinha de Trigo sem fermento	500g
2	Leite Líquido	1000ml
3	Batata Inglesa	100g
4	Sal	10g
5	Caldo de Galinha	20g (2 tabletes)
6	Carne de Charque	500g

PREPARO

1 – Cozinhe a batata descascada em água (sem sal) e amasse com o garfo;	6 – Deixe a massa esfriar e sove-a até ficar lisinha;
2 – Retire o sal da carne de charque colocando em uma panela com água até cobrir e uma pitada de sal (processo de osmose) e leve ao fogo até ferver;	7 – Misture a carne de charque triturada na massa e mexa com as mãos até que a carne se homogeneíze com a massa;
3 – Frite a carne de charque até dourar, depois passe no liquidificador para triturar. Retire as gorduras que irão aparecer após este processo.	8 – Separe a massa em 110 partes iguais (aprox. 15g cada), faça uma bola e depois modele em formato cilíndrico;
4 – Preparando a massa: Em uma panela grande, coloque o leite, a batata inglesa amassada, o sal e o caldo de galinha. Leve ao fogo.	9 – Passe na clara do ovo e na farinha de rosca. Coloque em uma assadeira e leve ao freezer ou congelador por 12h. Depois deste passo, coloque em sacos para congelamento.
5 – Ao iniciar a fervura, adicione a farinha de trigo aos poucos, sempre mexendo. No final do processo a massa ficará bastante pesada. Mexa com vigor. Quando começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo.	10 – Para fritar, utilize óleo e gordura vegetal (1 Litro de óleo e 100g de gordura vegetal). Para evitar quebra do salgado, sempre frite-o congelado, até que doure. O óleo deve ter a temperatura de 200°C (em panela caseira, colocar um palito de fósforo no óleo, quando este acender, estará no ponto).



FOTOS



Figura 1: Fritando a Charque



Figura 2: Misturando os ingredientes



Figura 3: A Massa Pronta



Figura 4: A massa antes de sovar



Figura 5: Adicionando a Charque



Figura 6: A massa homogeneizada



Figura 7: Croquetes Modelados



Figura 8: Croquete Frito