



### **CROQUETAS DE MANZANA CARAMELIZADA CON NÚCLEO DE FOIE DE PATO**

El exterior se elabora a partir de una compota de manzana con azúcar moscovado que evita exceso de dulzor y da un sabor muy característico a la bechamel. Buscando siempre la máxima calidad elaboramos nuestro propio entier a partir de hígado de pato desvenado proveniente de Francia con el que formamos el núcleo de foie.



### **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON SALMOREJO**

Utilizamos Jamón Ibérico para la bechamel exterior, en una proporción generosa, para obtener un intenso sabor a jamón ibérico. Lo combinamos con un núcleo de salmorejo que elaboramos con tomates de temporada.



### **CROQUETAS DE BOLETUS DE TEMPORADA**

Los Boletus Edulis utilizados, provienen de la Sierra de Gata y Zamora, donde se encuentran las mejores variedades. La cremosa bechamel y el cuidadoso rehogado de los boletus, tienen como resultado esta croqueta de intenso sabor.



### **CROQUETAS DE CARRILLERAS DE BUEY ESTOFADAS**

Utilizamos carrilleras de vacas gallegas, suministradas por Txogitxu. Las estofamos con verduras, para conseguir una bechamel que recoge el sabor tradicional de la carrillera estofada.



### **CROQUETAS DE PULPO A LA GALLEGA CON SU PURÉ DE PATATA**

Partimos del pulpo Don Bocarte que se complementa con pimentón de la vera y cebolla pochada para configurar la bechamel exterior acompañándolo en su interior con un puré de patata con aceite de oliva virgen extra.



### **CROQUETAS DE PARMESANO CON ARÁNDANOS, ALBARICOQUES Y CORAZÓN DE GORGONZOLA**

Combinados dos bechamels elaboradas a partir de dos de los mejores quesos. La primera se elabora con parmigiano reggiano DO al que se le añaden arándanos y albaricoque, mientras que la segunda se elabora con gorgonzola strachinno DOP, la cual forma el núcleo de la croqueta.



### **CROQUETAS DE SEPIA DEL CANTÁBRICO EN SU TINTA CON UN SUAVE ALIOLI**

La sepia es del cantábrico de costera (Puerto de Ondarroa) lo que le da un sabor y textura únicos. En su interior añadimos una bechamel de un suave alioli.



### **CROQUETAS DE QUESO DE CABRALES CON HIGOS**

Se ha utilizado queso de cabrales con DO, piña natural acompañado con higos extremeños y todo ello aromatizado con aguardiente de manzana. El resultado es un sabor suave a queso de cabrales con un toque dulce proporcionado por el resto de ingredientes.



### **CROQUETAS DE CARABINEROS EN DOS TEXTURAS CON GAMBAS FLAMBEADAS**

Tanto los carabineros como las gambas que utilizamos provienen de los caladeros del sur de España. La bechamel exterior nos proporciona un suave sabor inicial para finalizar con un intenso toque a mar que aportan los carabineros.



### **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

Gracias a la cantidad de jamón ibérico que incorporamos, y a las técnicas desarrolladas por nuestros cocineros, logramos un intenso sabor que, unido a la gran cremosidad, hacen de esta croqueta un producto único en su variedad.



### **CROQUETAS CON LASCAS DE BACALAO A LA PLANCHA Y EXPLOSIÓN DE VIZCAÍNA**

Para la elaboración de estas croquetas utilizamos bacalao de Islandia de la mejor calidad. El bacalao se marca a la plancha para conseguir un sabor suave y elegante que se ve complementado con la salsa vizcaína del interior.



### **CROQUETAS DE CIGALAS MARIDADAS CON ALBARIÑO**

Las cigalas provienen del Sur de España y el albariño es de Valtea (Galicia). La bechamel exterior de cigalas nos recuerdan al mar y maridan con un interior de albariño.



### **CROQUETAS DE ESPINACAS CON PASAS AL PEDRO XIMÉNEZ Y NÚCLEO DE QUESO COMTÉ**

Con espinacas frescas de Almería, elaboramos una bechamel que se acompaña con uvas pasas previamente maceradas en Pedro Ximénez. Para la bechamel del núcleo utilizamos queso Comté de leche cruda, proveniente de Janier (Lyon), uno de los mejores afinadores de quesos de Francia.



### **CROQUETAS DE HUEVOS FRITOS CON TRUFA BLANCA ACOMPAÑADO DE FOIE DE PATO**

Confeccionamos esta bechamel, añadiendo huevos fritos y aceite de Trufa Blanca del Piemonte, consiguiendo un característico sabor a trufa blanca. Hemos querido acompañarlo con un extraordinario producto que es el Entier, elaborado por nosotros, a partir de hígado de pato desvenado de la mejor calidad.



### **CROQUETAS DE POLLO DE CAMPO AL HORNO CON HUEVO COCIDO**

Importamos los pollos "Label rouge" de la zona del sur de Las Landas (Francia) con al menos tres meses de edad alimentados al aire libre con maíz y libres de OGM. Los horneamos, deshuesamos y añadimos la carne a la bechamel. Con los esqueletos hacemos un caldo que sirve de base a la bechamel. Finalmente se añaden huevos cocidos.

#### **MODO DE PREPARACIÓN:**

Freir con amor  
Preferentemente congeladas

Volver a sumergir 1 minuto más  
y listo.

#### **A. A partir de croquetas congeladas**

3ª opción:  
En continuo:  
Sumergir las croquetas a 185°C en abundante aceite 3 minutos y observar.

1ª opción:  
Freir a 190°C 2 minutos. Meter en microondas 13 segundos a potencia alta y observar.

#### **B. A partir de croquetas descongeladas**

2ª opción:  
Freir en dos tiempos:  
Sumergir las croquetas en aceite a 190°C 2 minutos y sacar.  
Dejar reposar 15 segundos aprox. (Para que se vaya calentando interiormente).

1ª opción:  
Freir en freidora a 195°C 1 minuto y no mucha cantidad.

2ª opción:  
Freir en cazo cubiertas de aceite muy caliente 1 minuto.

## LAS CROQUETAS DE DON BOCARTE

de jamón ibérico

de jamón ibérico con salmorejo

con lascas de bacalao a la plancha y explosión de vizcaína

de boletus de temporada

de manzana caramelizada con núcleo de foie de pato

de carabineros en dos texturas con gambas flameadas

de parmesano con arándanos, albaricoques y corazón de gorgonzola

de carrilleras de buey estofadas

de espinacas con pasas al Pedro Ximénez y núcleo de queso Comté

de huevos fritos con trufa blanca acompañado de foie de pato

de pulpo a la gallega con su puré de patata

de sepia del cantábrico en su tinta con un suave alioli

de pollo de campo al horno con huevo cocido

de queso de cabrales con higos

de cigalas maridadas con albariño

**DON BOCARTE**  
ARTE EN EL PALADAR



**DON BOCARTE**  
ARTE EN EL PALADAR

**CONSERVAS SELECCIÓN SANTOÑESA, S.L.**  
C/ BALDOMERO VILLEGAS S/N 39740 SANTOÑA, CANTABRIA (ESPAÑA)  
TEL: 942 661 920 / FAX: 942 662 243  
EMAIL: pedidos@donbocarte.com www.donbocarte.com

# CROQUETAS

## ALTA RESTAURACIÓN



**DON BOCARTE**  
ARTE EN EL PALADAR

ESTA NUEVA LÍNEA DE CROQUETAS ROMPE CON LA IDEA QUE HAY EN EL MERCADO SOBRE ESTE PRODUCTO, ELEVANDO EL CONCEPTO EXISTENTE DE LAS CROQUETAS AL DE UN PRODUCTO GOURMET.

SE TRATA DE UNA NUEVA LÍNEA DE PRODUCTO, BASADA EN LA COMBINACIÓN DE DOS TEXTURAS, DOS SABORES Y DOS COLORES, DENTRO DE LA MISMA CROQUETA.

Elaboradas a partir de las mejores materias primas del mercado, la textura y cremosidad conseguidas a través de la leche y mantequilla con DO Cantabria, así como la calidad de las materias primas utilizadas, hacen de estas croquetas un producto difícilmente igualable.

