

CROQUETAS

Pilar Mar. Ceip. Calixto Ariño

Zaragoza, Sábado 16 de mayo de 2020.

Dedicado a Ana Used.

**Para hacer mis croquetas necesitas
pollo, carne, verdura o lo que haya,
pan rallado, leche, huevos, harina,
sal, aceite de oliva y una yaya.**

**La misión principal de las abuelas
es mimar a sus nietos y a sus nietas;
por eso, una yaya que se precie,
sabe hacer un cocido y sus croquetas.**

**No hace falta que compres nada nuevo,
cualquier resto que quede en la nevera
lo puedes transformar tranquilamente
en unas croquetitas de primera.**

**Saltearás las carnes del cocido
con la cebolla cortadita fina
en la sartén, todo bien pochadito,
con dos o tres cucharadas de harina.**

**Después de que la harina esté tostada
has de poner también en esta masa,
la leche sin dejar de remover,
y, cambiando de mano, si te cansas.**

**Luego, vas añadiendo su pizquita
de sal, de nuez moscada y de pimienta.
Con mucho amor, la pasta va espesando
y la cocina huele que alimenta.**

**Se dejará enfriar en un bol grande
para darles la forma al día siguiente.
Se rebozan por huevo y pan rallado
y a freír en aceite bien caliente.**

**¡Qué tierno el corazón de una croqueta!
y a veces no le damos importancia,
cuando lo más valioso de la vida
es el rico tesoro de la infancia.**