



Κροκέτες πατάτας με λουκάνικο, idiazabal και σάλτσα bravas

Υλικά: Για τις κροκέτες	Εκτέλεση
500 γρ. ψίχα από βραστή πατάτα 70 γρ. τυρί idiazabal 140 γρ. λουκάνικο καυτερό μερακλίδικο “Μουτεβελής” ½ κ.γ. μπούκοβο 1 αυγό αλάτι πιπέρι	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε το λουκάνικο σε μικρό καρέ και το σοτάρουμε ελαφρά σε αντικολλητικό τηγάνι. Αφήνουμε να κρυώσει.2. Τρίβουμε το τυρί.3. Προσθέτουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ και ανακατεύουμε καλά.4. Χωρίζουμε το μείγμα μας σε μπαλάκια των 25 γρ. και τα πλάθουμε να είναι στρογγυλά.
Για το πανάρισμα/ τηγάνισμα	
Αλεύρι 2 αυγά Ranko Ηλιέλαιο	<ol style="list-style-type: none">1. Σε ένα μπολ τοποθετούμε τα αυγά με 2 κ.σ. νερό και χτυπάμε ελαφρά.2. Σε άλλα δύο ξεχωριστά μπολ βάζουμε το αλεύρι και το ranko.3. Παίρνουμε λίγα λίγα τα μπαλάκια από το μείγμα μας και τα βουτάμε καλά με τη σειρά σε αλεύρι, αυγό και τέλος ranko.4. Ζεσταίνουμε σε μια μικρή κατσαρόλα αρκετό ηλιέλαιο στους 180° C και τηγανίζουμε τις κροκέτες για 2-3', μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσό χρώμα.5. Τις τοποθετούμε σε σκεύος με απορροφητικό χαρτί και στη συνέχεια τις σεββίρουμε.
Για τη μαγιονέζα	
1 κρόκος αυγού ¼ κ.γ. μουστάρδα αλάτι ξύδι λευκό 250 γρ. ηλιέλαιο	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε ένα μπολ τον κρόκο, τη μουστάρδα, ελάχιστο ξύδι και αλάτι.2. Χτυπάμε με ένα σύρμα καλά και αρχίζουμε να προσθέτουμε σε πολύ αργή ροή το ηλιέλαιο. Όταν αρχίσει να δένει η μαγιονέζα, συνεχίζουμε να χτυπάμε ρίχνοντας λίγο πιο γρήγορα το λάδι.3. Αν είναι πολύ σφιχτή κατά τη διαδικασία, προσθέτουμε λίγες σταγόνες νερό.



Για τη σάλτσα ντομάτας

70 γρ. ελαιόλαδο
2 σκελίδες σκόρδο
100 γρ. κρεμμύδι
250 γρ. ντομάτα κονκασέ
10 γρ. ζάχαρη
1 κ.σ. πάπρικα
1 κ.γ. ξύδι

1. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι μαζί με το σκόρδο ολόκληρο.
2. Προσθέτουμε την ντομάτα, τη ζάχαρη και την πάπρικα και μαγειρεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει πολύ, περίπου 20-25'.
3. Εκτός φωτιάς, προσθέτουμε το ξύδι και φτιάχνουμε τη γεύση με αλάτι.
4. Αφαιρούμε το σκόρδο και αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Για τη σάλτσα bravas

100 γρ. μαγιονέζα
70 γρ. σάλτσα ντομάτας
αλάτι
πάπρικα

1. Αναμειγνύουμε τη μαγιονέζα με τη σάλτσα ντομάτας
2. Φτιάχνουμε τη γεύση με αλάτι και πάπρικα.