

Imma Pardos e Iñaki Escuer, fundadora de **COC**

## “Hemos cambiado el concepto de croqueta convencional por el de croqueta gourmet”

El concepto de croqueta ha evolucionado en los últimos años, llegándose a convertir, en una auténtica comida gourmet. Es el caso de COC, una “ludoteca gastronómica” de Vilassar de Mar que en los últimos 10 años se ha especializado en hacer croquetas hasta llegar a **más de 40 variedades elaboradas por un equipo de 15 personas en su propio obrador.**

**-Se definen como Ludoteca gastronómica, en un momento en que el comer se ha convertido en una experiencia...**

Concebimos la cocina como un juego de sabores, texturas y olores. La croqueta es una comida divertida, amena y perfecta para compartir. Nuestro secreto es la combinación de la pasión por la cocina y una materia prima de excelente calidad.

**-¿Es verdad que tienen más de 40 diferentes? ¿Cuáles son las más destacadas?**

Ahora mismo tenemos 42 variedades de croquetas; de las más clásicas (pollo, verduras, ma-



risco) a verdaderas creaciones culinarias donde nuestro chef, Iñaki Escuer se esmera en trans-

formar en croqueta sabrosos platos. Un ejemplo: para elaborar la croqueta de “Liebre a la Royal” se necesitan tres días de preparación del plato antes de convertirla en croqueta. Otros ejemplos son: “Avestruz y mango”, “Huevos rotos con chistorra y patatas fritas”, “Bogavante y setas”, “Carrilleras y colmenillas” y un largo etcétera.

**-¿Dónde vendéis?**

Se pueden encontrar en restaurantes, tiendas gourmet, foodtrucks y caterings de primer nivel que confían en la más alta calidad de producto. Ahora mismo, vendemos en Catalunya y queremos ampliar ventas hacia el territorio nacional y, tras la buena acogida en Holanda, Francia y Bélgica, también llevar COC a nivel internacional.

### Recomendaciones navideñas

Aunque en COC están especializados en croquetas, tienen claro que en estas fechas los protagonistas son los canelones, de los que tienen cinco variedades disponibles: “Asado”, “Cocido”, “Bogavante y setas”, “Verduras” y “Pies de cerdo y foie”. En cuanto a las croquetas, no puede faltar en la mesa la receta estrella de “Ceps y foie”. “También recomendamos”, explica Imma Pardos, “las variedades más navideñas como son las croquetas de “Carn d’olla” (cocido), las de “Capón y cigalas”, las de “Rabo de buey y rebozuelos” y, evidentemente, las de “Turrón de Xixona”.



[www.clubcoc.com](http://www.clubcoc.com)  
Tel. 937 506 501