

CROQUETAS

INGREDIENTES

- 3 huevos cocidos.
- 100 g de jamón serrano.
- 150 g de jamón York.
- 90 g de harina.
- 425 g de leche (mejor entera).
- Sal.
- Pimienta blanca molida.
- 70 g de aceite o mantequilla
- Pan rallado.
- 1 huevo para rebozar.



PREPARACIÓN

1. Triturar los huevos cocidos y el jamón serrano por separado y reservar.
2. Poner en un cazo a calentar la leche.
3. Echar el aceite o la mantequilla en una sartén y poner al fuego. Cuando esté caliente añadir los 90 g de harina dando vueltas constantemente hasta que coja un poco de color y la mezcla se desprenda de las paredes (así no sabrán a harina cruda).
4. Añadir parte de la leche caliente y seguir dando vueltas hasta que la masa vaya quedando homogénea y sin grumos.
5. Ir repitiendo la operación hasta acabar con la leche.
6. Añadir la sal (teniendo en cuenta que el jamón ya es salado) y pimienta y seguir dando vueltas.
7. Agregar los huevos y el jamón y dejar unos minutos más al fuego para que se integren los sabores.
8. Por último, echar la bechamel en una manga pastelera o en una bandeja y dejar enfriar. Si se pone en una bandeja cubrir con papel film para que al enfriar no se forme costra.
9. Una vez fría, formar las croquetas pasándolas por huevo batido y pan rallado y freírlas en aceite bien caliente.