

# Croquetas de jamón

Tiempo de preparación: 300 Min



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Aceite de oliva suave:** 120 ML.

**Caldo de jamón:** 500 ML.

**Leche:** 500 g

**Harina:** 120 g

**Pan Rallado:**

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Harina:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

**Apio:** 1 Ramita

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Jamón serrano:** Fetas

**Huevo:**

**Pimienta:**

**Taquitos jamón serrano/ crudo:** 150 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cortamos en *brunoise* la *zanahoria*, el *puerro* y el *apio*.
- Luego, en una olla al fuego con aceite cocinamos las verduras durante unos minutos
- A continuación, añadimos los taquitos de **jamón**, el *pimentón dulce* y la *harina* y la tostamos.
- Agregamos el caldo de *jamón* y la leche de una vez y dejamos que hierva para que espese mientras removemos.
- Trituramos, salpimentamos, disponemos en una bandeja y enfriamos en la heladera la masa de las croquetas durante al menos 4 horas o hasta que esté consistente.
- Pasado el tiempo, hacemos las croquetas con la ayuda de dos cucharas.
- Primero, pasamos las croquetas por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- Las freímos en abundante aceite caliente, escurrimos sobre papel de cocina y las servimos rápidamente.
- Emplatamos y acompañamos con unas *fetas* de *jamón serrano*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-jam-n-serrano>