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