Croquetas de jamón crudo y queso manchego con ensalada verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos batidos: 2 Unidades
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Hojas verdes

Lechuga morada: Cantidad necesaria
Lechuga mantecosa: Cantidad necesaria

Mayonesa de ajo

Sal: A gusto
Leche: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Ciboulette picado: 1 cda.

Salsa blanca

Manteca: 50 g
Leche: 1 L
Nuez Moscada: A gusto
Jamòn crudo: 50 g
Sal: A gusto
Queso manchego rallado: 1 Taza
Harina: 1 Taza

Varios

Perejil picado:

Preparación de la Receta

- Coloque la *harina* en una fuente.
- Coloque el pan rallado en una fuente.
- Bata los huevos.

Salsa blanca

- Pique el **jamón**
- Lleve la leche junto con la nuez moscada a fuego hasta el primer hervor.
- Coloque en una olla a fuego la *manteca* y el *jamón*.
- Una vez disuelta la *manteca* agregue la *harina* y mezcle.
- Vierta parte de la leche y mezcle con batidor, incorpore el resto de la leche, lleve a hervor y cocine durante 10 minutos.
- Condimente con sal y nuez moscada.
- Agregue el queso manchego y mezcle
- Coloque en una placa, cubra con papel film en contacto y lleve a la heladera.

Mayonesa de ajo

- Coloque en un mixer el *huevo* junto con el aceto, el *ajo*, la sal y el aceite, emulsione, agregue leche para una consistencia más ligera.
- Agregue el *ciboulette*, mezcle y reserve

Armado

- Retire la salsa blanca de la heladera y trabaje con las manos dando forma de cilindros con las puntas redondeadas.
- Pase por *harina*, luego por *huevo* y por último por pan rallado.
- En una sartén con aceite bien caliente, fría las croquetas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato las croquetas y acompañe con las hojas verdes condimentadas con la *mayonesa* de *ajo*
- Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-jamon-crudo-y-queso-manchego-con-ensalada-verde