Croquetas de Jamón Ibérico



Ingredientes

Croquetas Ibéricas

Crema: 100 Ml.
Leche: 900 Ml.
Jamón ibérico: 300 g
Aceite para freir: 2 L
Harina: 150 grs.
Aceite De Oliva: 25 Ml.
Mantequilla: 75 grs.

Preparación de la Receta

Croquetas Ibéricas

- Para las croquetas de **jamón** ibérico
- Derretir la *mantequilla*
- Agregar el *jamón* ibérico picado y en cuanto sude, la *harina*
- Integrarla bien e ir echando la leche y la *crema*, ya hervidas, de poco en poco
- Mover constantemente hasta conseguir una mas suave y aterciopelada
- *Sazonar* en caso necesario y colocar en un refractario
- Enfriar en el refrigerador mínimo 12 horas
- Formar croquetas utilizando la *harina*, el *huevo* y el pan molido
- Freír en abundante aceite caliente y Escurrir en papel absorbente
- Comerlas caliente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-jamon-iberico