

Croquetas de Jamón Ibérico



Ingredientes

Croquetas Ibéricas

Crema: 100 ML.

Leche: 900 ML.

Jamón ibérico: 300 g

Aceite para freír: 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>