Croquetas de jamón y queso



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para la salsa

Pan: 2 Unidades
Tomate perita: 3 Unidades
Vinagre de vino: 1 Chorrito
Ají molido: Cantidad necesaria
Morrón: 1 Unidad
Ajo: 1 Cabeza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Almendras Tostadas: Cantidad necesaria

Para las Croquetas

Jamón Crudo : 200 Gramos
Manteca: 200 Gramos
Harina: 200 Gramos
Queso rallado: 250 Gramos
Cebolla: 1 Unidad
Leche: 1500 Centimetricos Cubicos

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Tostar en el horno el pan con un chorro de aceite de oliva.
- Llevar a horno con un chorro de aceite de oliva *morrón*, cabeza de *ajo* envuelta en aluminio y tomates peritas
- Una vez cocidos y tostados los vegetales procesar con mixer.
- Agregar *vinagre* de vino, el pan tostado en trozos *ají* molido, aceite de oliva y almendras tostadas y procesar hasta emulsionar.

Para las croquetas

- En un sartén profunda, a fuego medio derretir *manteca* y sofreír *cebolla* picada, agregar un poco menos de la mitad del **jamón** picado

- Agregar *harina*, mezclar y dejar tostar por 3 minutos, moviendo para que no se queme.
- Agregar la leche poco a poco mientras se mezcla constantemente para que se vaya incorporando, y no tenga grumos
- Cocinar y revolver hasta que la bechamel haya espesado (debe quedar muy espesa)
- Agregar el resto del *jamón* y el queso.
- Dejar que se derrita y *sazonar* con sal, pimienta y nuez moscada
- Dejar refrigerar toda la noche.
- Pasado el tiempo formar bolitas con las manos un poco engrasadas.
- Pasar las bolitas por *harina*, luego pasar *huevo* batidos y al final por pan rallado.
- Freír a 170ª C hasta *dorar*.
- Servir con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-jamon-y-queso-2