elGourmet

Croquetas de jamón y queso

Ingredientes

Leche: 1/2 L
Mantequilla: 50 g
Aceite de girasol:
Sal:
Jamón serrano: 40 g
Harina: 75 g
Nuez Moscada:
Pimienta blanca:
Queso rallado: 25 g

Para el empanizado

Huevos batidos: 3 Unidades
Harina: 1/4 kg
Cereales:
Pan Rallado: 1/2 kg

Preparación de la Receta

- En un cazo poner la *mantequilla* a fundir, al fuego
- E
- N otra cazuela poner la leche a calentar.
- Cuando se derrita, añadir la *harina* y remover con una cuchara de palo.
- Hacer una roux y luego añadir la leche, que tenemos caliente, poco a poco hasta que coja la textura adecuada
- Dejar la cuchara de palo y utilizar una varilla para remover mejor
- Todas las harinas tienen una gran tendencia a agarrarse al fondo de los pucheros, por ello estaremos atentos removiendo a menudo, batiendo con fuerza.
- Cortar el **jamón** en pedacitos muy pequeños, saltearlos en una sartén con un poco de aceite y añadirlos a la mezcla anterior
- Después añadir el queso, dejar cocer un par de minutos y *sazonar* (teniendo en cuenta la sazón del jamón) con sal, pimienta y nuez moscada.
- Volcar la masa en una placa untada previamente de *mantequilla* o simplemente mojada con agua fría, untar la superficie con un poco de *mantequilla* y dejar enfriar la farsa de croquetas en el abatidor.

- Pasar las croquetas por *harina*, *huevo* batido y pan rallado y cereales en migas
- Se van dejando en una bandeja.
- Mientras, poner a calentar el aceite en la parisina (sartén honda con asas) para freír las croquetas
- Junto a la sartén poner una bandeja cubierta con varias capas de papel absorbente.
- Freír las croquetas cuando se vayan a consumir, sino (como todos los empanados) pierden el crujiente de su la capa externa.

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